



# सूपशास्त्र.

स्वयंपाक शास्त्र.)

हें पुस्तक

रा. रा. रामचंद्र मखाराम गुसे.

याणीं

तयार केलें में

रावजी श्रीधर गोंधळेकर

याणीं

सूपकारांच्या मदतीनें संधारून

आपले जगद्गिनेच्छु खापरवान्यांन खापून प्रसिद्द केलें.

असे.

नारीस २५ माहे मे सन १९७५

३

सन १९६७ चा भाकर २५ प्रमाणें ह्या पुस्तकाचा मूळ मकारें  
हक्क गुसे याणीं गोंधळेकर यांरा दिला सबब गोंधळेकर,

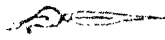
याणीं दिला आहे

पुणें पेठ शानकाद ह्या यांरा.

किंमत. १६४ टपासक जरीरवने ६४

आह्मनि लि.





पूर्वीचे युगांत व या युगाचे आरंभी कांहीं काळ पर्यंत सूपकार  
संबंधी ग्रंथकर्ते अहितीपत्नीं यामुळे त्यांचे ज्ञानाने यथा योग्य क्रियेनें पा  
निष्यन्ति होऊन लोकांस मिळत असे तेषें करून लोकांस फार आरोग्य होऊ  
त्यांच्या शरीर प्रकृतीही सहट असून ते ज्ञान मंपन्न असत. श्रीमन्न-  
साणीं सूपशास्त्रा विषयीं संस्कृतांत ग्रंथ नयार केलेले कोठें कोठें आढळ  
तात; परंतु असूनच्या स्थितीशीं त्यांच्या जसा उपयोग न्हावा तसा होत नसून  
त्यांनींय पाक फार विलक्षण प्रकारचे होताना, याचें कारण पाहिलें असनां  
त्या काळचे स्थितीशीं व त्या काळचे स्थितीशीं फारच अंतर पडलें आहे,  
पक्षी व धान्ये निःस्नेज झालीं आहेत व पशुंहीं ही फारच रुश असून दु-  
ज्ञानीं आहेत. या कारण सारीं त्या ग्रंथांनींय क्रिये प्रमाणें केलेंले पा-  
गेकांस सहन होत नाहींत.

हाहीं सूपकारांनीं किंवा पाक निष्यन्ति करणाच्या किंवा यांनी प्र  
शी स्थिती आहेत कीं, सर्व पदार्थ अदमासानें घालून स्वयंपाक नयार करि  
तात यामुळे ते पदार्थ कधीं चांगले होताना व कधीं बार्ड होताना या योगानें  
सदां दीन सारखे क्रियेनें पाक नयार होऊन लोकांस मिळत नाहींत यामु  
ळें लोकांचें बन्ध, बुद्धि व विचार यांचाही काहीं अंशीं कमी पणा झाला-  
आहे. या कारण सारीं उत्तम प्रकारें जी पाक निष्यन्ति हाहीं होय असे जे-  
लोक द्यणताना त्या प्रमाणें बहुतेक पदार्थांचा अनुभव घेऊन पदार्थांचें व  
जन माषानें प्रमाण देऊन हें सूपशास्त्राचें पुस्तक आहीं नयार केलें आहे.  
यांत जुनीं, नवीं व रांठ धान्ये उशीरानें शिजणाऱीं व लोंकर शिजणाऱीं भ-  
शा संबंधानें पाण्याच्या वजनाचा फरक पदरत निवडणे स्वयंपाक करणा  
रानें लक्ष पुरवार्थें, निरगट, मीठ, आंबट व गांठ या विषयीं जीं आहीं प्रमा  
णें लिहितीं आहेत तीं मध्यम प्रकारें सर्वास उपयोगीं पदार्थां अशीं लि-  
हितीं आहेत. देण, कान, हवा व प्रकृति या संबंधानें कय न्यास्ती पदार्थांची  
योजना करावी लागेल त्या विषयींही सूपकारांनीं चांगला विचार करवा

त्यांत ज्या क्रिया लिहिल्या आहेत त्या प्रमाणें पाक निष्पत्ति करण्य  
 रूपकार व स्त्रिया यांस सबय लागल्यास सर्वास सर्व प्रकारचे प-  
 नादिकांची माहिती होऊन सर्व पदार्थ सारख्या क्रियेनें तयार होऊन  
 यांस मिळतील तेणें करून लोकांस किती फेफे होतील ते लिहितां येत  
 ना. तथापि उदाहरणार्थ लिहितो:- हाखीं नित्यशाहा कुटुंबांत स्त्रि  
 ययं पाक करितात परंतु कधीं रवारी, कधीं आंबट, कधीं अडणी  
 मासल्यानें पदार्थ होतात या मुखें भोजन करणारास फार त्रास-  
 ना त्याचें अंतःकरण स्वस्थ नसतें तेव्हां सरव कोठून मिळेल हें सह  
 यानांत येईल त्या कुटुंबांत प्रमाण युक्त क्रियेनें पाक तयार केले  
 कधींच अस्वस्थता होणार नाही या कारण साठीं सर्वांनीं या पुस्त-  
 का संग्रह करून उपयोग करावा.

प्रस्तुत स्त्रियांस विद्या शिकविण्या वा क्रम चालला आहे, यांत  
 दे व शिवण काम बगैरे मुलींचे शाळेंतून शिकविण्याचा क्रम करून  
 त्यांतच पाक निष्पत्ति विषयीं जर शिक्षण देण्याची सुरुवात व्हेई-  
 तर स्त्रियांस फार उपयोग होऊन लोकांस ही फार उपयोग होईल.  
 विद्येचा स्त्रियां पासूनच फार उपयोग व्हावयाचा त्यास फारच सा  
 होईल. प्रस्तुत एरवादे मोठें पक्कान करणें झालेंतर आचार्या शिवा  
 दुसरे कोणास माहिती नाही या मुखें फार वेळोवेळीं अडचणी पडता  
 या अडचणी सर्व दूर होऊन सर्वास चांगला उपयोग होईल याजक  
 मुलींचे शाळेंत अभ्यासा कडे या पुस्तकाची मुख्य अधिकारी या-  
 योजना करावी.

आह्यांस जेवढ्या पक्कानांची माहिती मिळाली ती व भाज्या, च-  
 वा, कोशिंबिरी बगैरे जेवढ्यांची माहिती सप्रमाण मिळाली तेवढी या  
 तकांत आहीं लिहिली आहे या खेरीज कोहीं पक्कानें बगैरे अ-  
 तील त्याजविषयीं सप्रमाण माहिती मिळाल्यास ती त्याणीं आम-  
 कडे लिहून पाठवावी ह्याणजे योग्य विचार करून पुढील आवृत्तींत  
 म्ह केला जाईल.

या ग्रंथांत आमच्या नजर चुकीने किंवा खेरेक प्रमादानें वृष्टी  
हीं दोष राहिले असल्यास त्याजविषयीं आह्यांस खासगी रीतीनें  
चना करावी ह्याणजे प्रदील आहतींत सुधारतां येईल.

१८

१९

रावजीश्रीधर गोंधळेकर जगद्गिते-९  
छु छापखान्याने मालक.

## सूचना.

या ग्रंथांत ज्या ठिकाणीं भार अशी संज्ञा आहे त्या ठिकाणीं इंग्र-  
रूपचा भार असें समजावें. व शेर अशी संज्ञा आहे त्या ठिकाणीं ८०  
ये भार असें समजावें. व या ग्रंथांतील पदार्थ करून घ्याणारानें पु-  
ढाद्वि पत्र पाहून नंतर पदार्थ करावा पण ३४ यांत मोतिचुराचे ल-  
ळिहिले आहेत त्या पेक्षां हात्तीं पुण्यांत अनुभवानें जी क्रिया चाखू  
हे त्या क्रिये प्रमाणें पण ११० याजवर लिहिली आहे त्या प्रमाणें  
रावी. व प्रस्तावनेंत लिहिल्या प्रमाणें पाण्याचा कमी जास्ती भाग  
शर्थाचे स्वरूपा प्रमाणें करावा.

राजर्षी श्रीधर गोंधळेकर.  
जे. डा. मा.

---

## अनुक्रमणिका.

पदार्थांचें नांव.	पृष्ठ	पदार्थांचें नांव.	पृष्ठ
भोजनांत मुख्यवरण आहने करण्याची रिती. ....	१	तिखर भिराची पोळी.	१८
पांढरा भात.	२	सांजाची पोळी.	१९
सारवर भात.	३	सांजोऱ्या.	१९
नारळी भात.	५	सार नीळी.	२०
गूळ भात	६	सरळीची पोळी.	२०
गव्हेले किंवा मालत्या यांचा सारवर भात.	६	खांडपोळी (खांडवी.).	२१
गांठी भात.	६	खापर पोळी.	२१
खिचडी.	८	पुऱ्या.	२२
भात अन्योक्ति.	१०	पीठ पोळी (गवसणीची पो ळी).	२२
आंब्यांच्या रसाचा भात.	१०	तिळांचे कांदेची पोळी.	२३
गव्हेल्यांची खिचडी.	११	चवडे पोळी.	२३
सोर्जा.	११	तार पोळी.	२३
तांदुळांची उसळ.	१२	मृदुवल्या.	२४
पुरण पोळी.	१२	पातोळे.	२५
कानवले (कडबू).	१३	चुण पातोळे.	२५
शकुन उंडे.	१४	रस पातोळे.	२६
सारवर पोळी.	१६	नेलच्या.	२६
रसपोळी.	१६	रोटी पोळी.	२६
खोबऱ्याची पोळी.	१७	बदाम रोटी.	२७
खव्याची पोळी.	१७	मालपुवा.	२७
पांढरी पोळी.	१७	खजूर पोळी.	२८
गुळाची पोळी.	१८	फुटाणे (डाळेपोळी).	२८
		मांडे.	२८



...तयार करण्याची		अकबऱ्या.	४३
रुती.	३०	नारफेणी.	४३
आ लाडु.	३१	साखर बोंडे.	४४
नाचे लाडु.	३१	घारंगे.	४४
रेचे लाडु.	३३	गडे.	४५
तीचूर ११० पान पहा.	३४	कडबोळीं.	४६
खर लाडु.	३४	चक्र ल्या.	४६
भां लाडु.	३४	शंकर पाळे.	४७
दानुर्मा.	३५	भजीं	४८
गट्याचे लाडु.	३५	गपचिप.	४८
राण्याचे डाळीचे लाडु.	३५	शिंसा.	४९
राण्याचे पिठाचे लाडु.	३५	वाळंदी.	४९
ळांचे लाडु.	३६	श्रीखंड.	४९
भस्वसीचे लाडु.	३६	आंब्यांचारस.	५०
परबंडाचे लाडु.	३६	मुरंबा.	५०
ळ पापडीचे लाडु.	३६	मोर आवळा.	५०
दुळांचे लाडु.	३७	करवंदांचा मुरंबा.	५१
हल्याचे किवा चोंट्यांचे लाडु.	३७	माहाळुंगाचा मुरंबा.	५१
		कोरफडीचा मुरंबा.	५१
पळ्याचे चियांचे लाडु.	३७	कंबराचा मुरंबा.	५१
१५५ दास लाडु.	३७	लिंबांचा मुरंबा.	५१
खर.	३८	आरते.	५२
पुरबळ्या.	३९	घाचन.	५२
जलब्या.	३९	घाडणी.	५३
रज्या.	४०	याखूपी.	५३
अनरसे.	४१	धिरडें.	५३
चरीटे.	४२	आंबोळी.	५४

सांजा.	५४	दुधे भोंपळ्याचा खरवस.	६५
रव्याच्या वड्या.	५४	आदींच दुधाची क्षीर.	६५
नारळाच्या वड्या.	५५	गव्हल्यांची क्षीर.	६५
कागदी वड्या (पान्या).	५५	बोरव्यांची क्षीर.	६५
आंब्याच्या वड्या.	५५	नरवुव्यांची क्षीर.	६५
रव्याच्या वड्या.	५६	वाळकीच्या बियांची क्षीर.	६५
दत्याच्या वड्या.	५६	अपि क्षीर.	६६
खोबऱ्याच्या वड्या.	५६	परड्यांची क्षीर.	६६
बदामाच्या वड्या.	५६	मालत्या.	६६
काजूच्या वड्या.	५७	शेंबऱ्यांची क्षीर.	६६
खारकेच्या वड्या.	५७	सांजाची क्षीर.	६७
बंदा मी हलवा.	५७	गव्ह्यांची क्षीर.	६७
सारखर फेणी.	५८	तांदुळांची क्षीर.	६८
सारखरेचे पापड.	५८	राज्याचे तांदुळांची क्षीर.	६८
सारखरेच्या चकल्या.	५९	मुगांचे डाळीची क्षीर.	६८
सारखरेच्या करंज्या व मोदक.	५९	हरभऱ्यांचे डाळीची क्षीर.	६८
सारखरेचे बोरवे	५९	तांदुळांचे शेंबऱ्यांची क्षीर.	६८
तांदुळांचे मोदक.	५९	गारांची क्षीर.	६९
सांदणे.	६०	घाटले.	६९
उंडे.	६१	फणसाचे गव्यांची क्षीर.	६९
मोहोन भोग.	६१	तांबडे तिरवट.	७०
हलवा.	६१	भाज्यांचा मसाला.	७०
तुपाचे बोरवे.	६२	आंबरीचा मसाला.	७०
तुपाच्या केळ्यांची शिकरण.	६२	नांबड्या भोंपळ्याची भाजी.	७१
तुपाच्या वाट्या.	६२	हिरव्या केळ्यांची भाजी.	७२
तूप वाळवे प्रमाणे करण्याची	६३	पडवळांची भाजी.	७२
रुति.	६३	घोसाळ्याची भाजी.	७२

श्या भोंपळ्याची भाजी.	७२	आबईच्या शेंगांची भाजी.	७९
डल्यांची भाजी.	७२	अळवाची भाजी.	७९
राठ्यांची भाजी.	७३	चाकुरताची भाजी.	८०
डक्यांची भाजी.	७३	चुक्याची भाजी.	८०
वळ्या फणसाची भाजी.	७३	घोळीची भाजी.	८०
ून फणसाची भाजी.	७४	चंदन बरव्याची भाजी.	८१
ड घोंसाळ्यांची भाजी.	७४	पलरवाची भाजी.	८१
डसांची भाजी.	७४	माराची भाजी.	८१
लकोळची भाजी.	७४	पोकळ्याची भाजी.	८१
ोबीचे कांदाची भाजी.	७४	राजगिन्याची भाजी.	८१
रल्यांची भाजी.	७५	मेंथीची भाजी.	८१
साल्यानीं कारलीं.	७५	मोहरीच्या पाल्याची भाजी.	८२
ड्यांची भाजी.	७५	हरभत्याच्या पाल्याची भाजी.	८२
रतोल्यांची भाजी.	७६	करडीचे पाल्याची भाजी.	८२
रवे अंजिरांची भाजी.	७६	अळवड्या.	८२
ळफुलाची भाजी.	७६	कोथिंबिरीच्या वड्या.	८३
ळ्याची भाजी.	७६	भरड्याच्या वड्या.	८३
जिरांची भाजी.	७७	झुणका.	८३
व म्याच्या शेंगांची भाजी.	७७	वाटलेले डाढीचा झुणका.	८४
ग्यांची भाजी.	७८	पाट वड्या.	८५
ळवांगें.	७८	गोळ्यांचें सांबारें.	८५
गळींवांगीं.	७८	आंबटी.	८६
वड्याच्या शेंगांची भाजी.	७८	कोल्हापुरी आंबटी.	८७
ळ्याच्या शेंगांची भाजी.	७९	नेलंगी आंबटी.	८७
लपापडीच्या शेंगांची भाजी.	७९	काजूची आंबटी.	८७
वारीच्या शेंगांची भाजी.	७९	कराचें सार.	८७
डसांबळीच्या शेंगांची भाजी.	७९	धुडुंसार.	८७

कोकंब सालांचें सार.	८८	आंब्याचें लोणचें.	९६
ओठांचें सार.	८८	सरबंबाचें लोणचें.	९६
उसाचे रसाचें सार.	८८	लिंबाचें लोणचें	९७
द्राक्षांचें सार.	८८	खार केचें लोणचें.	९९
चिंचेचें सार.	८८	आंब्याचें लोणचें.	१००
कवठाचें घडुंसार.	८९	सालपापड्या (फेण्या)	१००
कटी.	८९	पुराण्याचे झळ्याची कोशिंबीर	१०१
ठिकीची कटी.	८९	आमसोलांची कोशिंबीर.	१०१
चिंचेची कटी.	९०	आवळकटीची कोशिंबीर	१०१
ताकतुष.	९०	आल्याची कोशिंबीर .	१०१
मवुा.	९०	माक्याची कोशिंबीर.	१०१
चमन दही.	९१	कां कडीची कोशिंबीर .	१०२
चक्का दही.	९१	हरभन्याच्या डाळीची कोशिं.	१०२
नांबडे भोपळ्याचे सांडगे.	९१	हरभन्याची डाळ.	१०२
कोहाळ्याचे सांडगे.	९१	मुगांची डाळ.	१०२
कांकडीचे सांडगे.	९१	गाजरांची कोशिंबीर.	१०२
चिकवड्यांचे सांडगे.	९२	ओलेआंबळ्याची कोशिंबीर.	१०३
तिळांचे सांडगे.	९२	कारल्यांची कोशिंबीर.	१०३
नांदुळांचे पिठाचे सांडगे.	९२	केळ फुलाची कोशिंबीर.	१०३
पोल्यांचे सांडगे.	९३	कात्याची कोशिंबीर.	१०३
भाजीचे सांडगे.	९३	हिरव्या केळ्याची कोशिंबीर.	१०४
काचन्या.	९३	पिकलेल्या केळ्याची कोशिंबीर	१०४
पापड.	९४	कवठाची को शिं बीर.	१०४
सरबंबी पापड.	९५	फणस पोलीची कोशिंबीर.	१०४
मीर बोंडें.	९५	नांबड्या भोपळ्याची कोशिं.	१०४
शेवग्याचीं फुलें.	९६	रसोबन्या ची कोशिंबीर.	१०५
उकडांबा :	९६	अळबाची देंती.	१०५

रकज्याची देती.	१०५	उडदांचें डांगर.	१०७
जळकुड्या.	१०५	मेतकूर.	१०८
भंतां बडे भोंपळ्याचें भरीत.	१०५	आनंद पुडी.	१०८
वांग्याचें भरीत.	१०६	हरभत्या त्याडाळीची चरणी.	१०८
घों साळ्याचें भरीत.	१०६	तुरीचे डाळीची चरणी.	१०९
बटारद्याचें भरीत.	१०६	उडदाचे डाळीची चरणी.	१०९
सरणाचें भरीत.	१०६	ओल्याभिरच्यांची चरणी.	१०९
भिरव्यांचें भरीत.	१०६	कटि किं बाची चरणी.	१०९
भेंड्याचें भरीत.	१०६	गोंडेतिळाची चरणी.	१०९
अगस्त्याचे फुलांचें भरीत.	१०७	रबोब्याची चरणी.	१०९
कापे किंवा बरके गण्यांचें भरीत.	१०७	हिरव्या आंब्याची चरणी.	११०
चिबूड किंवा खरबुजाचें भरीत.	१०७	मोतीचूर.	११०
हिरव्या आंब्याचें रायतें.	१०७	शंभर पात्रांचे भोजनास सामान	१११

# सूपशास्त्र (स्वयंपाकशास्त्र)

## षड्रसभोजन.

- १ भक्ष्य----- पोळ्या,दळ्या,बेसन,मोहनभोग वगैरे.
- २ भोज्य----- भात,खिचडी वगैरे.
- ३ लेह्य----- घेथकुट,काथरस,पंचामृत वगैरे.
- ४ पेय----- कढी, सार,उसांचारस वगैरे.
- ५ चोष्य----- लोणचीं शेवग्याच्या शेंगा वगैरे.
- ६ रवाद्य----- मोतीचूर जिलब्या धिवर बुंदी वगैरे.

## भोजनांत मुख्य वरण आहे तेकरण्याचीरीत.

वीस रुपयेभार तुरींची डाल सोलीव चांगली निवडून घ्यावी नंतर ती पाण्यांत धुवून पाचळूं घ्यावी नंतर तीस तीन मासे तूप लाऊन ती साठ रुपये भार गोड्या पाण्याच्या आधणांत घालून एक कट घेऊन गेल्यावर हळदीची पूड एक मासा त्यांत टाकावी. नंतर झांकण ठेवावें. त्या डाळीस शिजण्याच्या पूर्वी दबळूं नये. कारण वरण काळें होतें. डाळ चांगली शिजली म्हणजे त्यांत एक रुपया भार मीठ, एक रुपयाभार तूप, एक रुपयाभार गूळ व एक गुंज हिंग असे जिनस घालावे. दबळूं नये. वादनेवेळीं पितळेच्या पळीनें घाटून त्यांत किंचित पाणी पाहिजे तर कूटन घालावें आणि वाढावें. या मानानें पाहिजे तेवढ्या डाळीचें वरण करावें उत्तम हातें.

कोणी वरणांतील कट काढून त्याचें सार करितात परंतु त्या वरणाची रुचि जाते.

कोणी मुगाचे डाळीचें व कोणी उडदाचे डाळीचें वरण करतात परंतु तें गरजेस्तव वरण आहे. मुख्य तुरींचेंच डाळीचें वरण उत्तम आहे.

कोणी मिसळीचें वरण करतात त्यांत तुरींची, हरभऱ्यांची, सुगां-  
ती व उडदांची अशा चार प्रकारच्या डाळी समभाग घेऊन करावें चां-  
डालें होतें.

कोणी निरवट मिठाचें वरण करतात त्याचा प्रकार पूर्वी प्रमा-  
णेंच आहे परंतु त्यांत चिंचेचें आंबट ती जशी आंबट असेल त्या प्र-  
माणाच्या बेतानें घालावें आणि त्यास खोबरे व शाहाजिरे यांचा म-  
साला घालून वाळलेल्या मिरच्यांची फोडणी घावी.

डाळ लोकर शिजत नसेल तर मिरच्यांची पूड किंवा थोडेंते-  
ल किंवा तूप यांतून कोणताही पदार्थ तींत टाकावा म्हणजे लोकर  
शिजते.

## तांदुळांपासूननिर्माण- होण्याचे पदार्थ.

### पांदराभात.

१ पहिला प्रकार.- तांदूळ चांगले सडलेले घेऊन धुवून मोकळे करून  
न आधणांत ओतावे. नंतर चांगला कढ येऊन गेल्यावर त्यातील एक  
शितकण बोटानें घेवून पहावा. तो भात बोटचेपा झाला म्हणजे वे-  
ळून टाकून निखाऱ्यांवर ठेवावा नंतर ऊब जिरल्यावर त्यांतून पां-  
दरी वाफ निघूं लागते त्यावेळीं पक्का शिजला असें समजून नि-  
खाऱ्यांपासून दूर उतरून ठेवून थोड्या वेळानें वाढावयास  
घ्यावा.

२ दुसरा प्रकार.- भांड्याच्या बेताचे तांदूळ धुवून भांड्यांत घा-  
लावे नंतर तांदुळांवर मधले बोटानें मधलें पेर बुडे इतकें पाणी घा-  
लून भांडें चुलीवर ठेवावें. नंतर एक कढ येऊन गेल्यावर झांकण  
ठेवून खालीं मंदग्नि लावावा म्हणजे भात चांगला बेताचा होतो.  
हा भात चांगला गोड होतो. सदरील भात वेळून टाकल्यामुळें

त्याची गोडी कमी होत्ये परंतु तो मोकळा चांगला होतो.

३ तिसरा प्रकार- धुत लेले तांदूळ एका भांड्यानें मोजून त्याचें भांड्यानें तांदुळांचे दुप्पट पाणी चुलीवर ठेवून आधण आलें म्हणजे त्यांत ते तांदूळ घालावे आणि चांगला एक कट घेऊन गेल्यावर वरती झांकण ठेवून खालीं मंदाग्नि लावावा म्हणजे भात चांगला होतो. तांदूळ जुने असल्यामुळे भात कच्चा राहिल्यास थोडें ऊन पाणी वर शिंपून पळीचें पीस भातांत फिरवून पुनः वर झांकण ठेवावे. नंतर थोड्या वेळानें पांढरी काफ आली म्हणजे भात जमिनीवर उतरून ठेवावा.

### सारवरभात.

बारीक तांदूळ चांगले पिठी लाऊन सडलेले एक शेर (८० रुपये कं पनीभार) धुवून आधणांत ओतण्याचे पूर्वी त्यांत १० रुपये भार तूप घालून नंतर तांदूळ ओतून पळीनें दबळावे आणि कट आल्यावर तो भात वेळून निरवाऱ्यांवर ठेवावा. भात शिजला म्हणजे उतरावा आणि परातेत पसरून नंतर १ रुपयाभार केशर १० रुपये भार पाण्यांत घालून निरवाऱ्यांवर शिजत ठेवून कुसकरून परातीतल्या भातास चोळावे आणि चांगली धुवासारवर शोरास (८० रुपयेभारास) दोन शेर (१६० रुपये भार) घालावी व बेदाणा २० रुपयेभार धुवून कोरडा करून स्वच्छ निवडलेला त्यांत घालावा. नंतर बदामही फोडलेले १० रु० भार ऊन पाण्यांत घालून सोलून काप काढून त्यांत टाकावे. नंतर परातीतला भात फोडणीस टाकण्याचा क्रम असा कीं, चुलीवर कल्हईचें तपेलें ठेवून त्यांत ४० रुपये भार तूप घालून त्यांत तो परातीतला भात ओतावा आणि पळीनें दबळावा. नंतर कट घेऊन खतरखतूं लागून सारवरेचा पाक होऊन जातो ते कट चार घेऊन गेले म्हणजे निरवाऱ्यांवर ठेवावा. नंतर

टीप: \* हें तूप घातल्यानें भाताचे शितकण वेगळे वेगळे राहतात.



पुनः २० रुपये भार तूप त्या भातावर ओतावें आणि झांकण ठेवावें म्हणजे मोकळा चांगला होतो. तो तयार झाल्यावर २० रु० भार खडीसारखेचा भरडा व २ रु० भार बेलदोड्यांच्या दाण्यांची पूड घालावी.

हा सदरील सारखरभात वाढण्याचे वेळीं मिळाल्यास काप्या फणसाचे गरे बारीक चिरून भातांत मिळवून वाढला तर भात चांगले तऱ्हेचा लागतो. याच प्रमाणें अननसाचे बारीक तुकडेही घालावे त्या दोन्ही तऱ्हा फार चांगल्या आहेत.

२ दुसरा प्रकार- बारीक तांदूळ चांगले पिठी लावून सडलेले दुरडींत किंवा रोबडींत धुवून कोरडे होतपर्यंत पाघळत ठेवावे. नंतर ८० रु० भार तांदुळांस एकरूपचाभार केशरसाहणेवर चांगलें खलून त्यावर पाण्याचा शिंपडा देऊन केशराचा गोळा करून त्याचे चार भाग करावे. त्यांतील एक भाग ठेवून तीन भाग केशरांत १० रु० भार तूप घालून तांदूळ परांत घालून त्यांस तूपकेशर हातानें चोळून लावावें. नंतर ते तांदूळ भाड्यांत घालून सपाट म्हणजे शींग घारून घ्यावे आणि त्याच भाड्यानें तांदुळांचे दुप्पट पाणी घेऊन चुलीवर ठेवावें. त्या पाण्यास आधण आले म्हणजे भात करावयाचे तपेल्यांत ४० रु० भार तूप घालून १ भार लवंगां खरडून त्यांत ताकाव्या आणि केशरतूप लावलेले तांदूळ त्यांत ओतून आवसडावे आणि आंत आधण ओतावें. दोन कट आले म्हणजे भात बोटचेपा होती तेव्हां सारखर पक्का दोन शेर (कंपनी १६० रुपये भार) बेदाणा २० रु० भार, बदाम फोडलेले २० रु० भार तपेल्यांत घालून पळीचे दांड्यानें फिरवून दोन कट आल्यानंतर निरवारे उसपून त्यांजवर ठेवावा. नंतर तूप दहा तोंळे तोंडावर ओतून वर झांकण ठेवून त्याजवर निरवारे ठेवावे. नंतर बाफा २ आल्या म्हणजे उतरावा. नंतर वाटिलेवेळीं खडीसारखर २० रु० भार व बेलदोडे पूड २ रु० भार अशा दोन्ही जिनसा घालून वाढावा. सदरीं दुप्पट पाणी सांगितले आहे परंतु तांदूळ जुने असल्यामुळे पाणी कमी जाल्यास वर शिंपडा

म्हणजे भात चांगला होईल.

३ निसरा प्रकार- सर्व सदरीं प्रमाणेंच परंतु यांत सारवर घालित नाहींत कारण, सारवरेतील मळीमुळे भाताचा रंग किंचित् काळसर दिसतो म्हणून सारवरेचा पाक करून घालितात तो पाक करण्याची रीत.-

पक्का एकशेर सारवरेस पक्का पाउणशेर पाणी कल्हईच्या पातेल्यांत घालून चुलीवर ठेवून एक कट आला म्हणजे गाळून पुनः तें चुलीवर ठेवून दूध ६तोळे व पाणी ६तोळे एकत्र करून त्या चुलीवरचे पांकावर शिंपडीत जावें म्हणजे मळी वर येत जाईल ती काढीत जावी ती मळी निघण्याची बंद झाल्यावर गाळून चुलीवर ठेवून पुनः मळी काढावी म्हणजे पाक निवळ होतो. त्याचा एक बिंदु भूमीवर टाकावा. तो नपसरतां तसाच राहिला म्हणजे पाक पक्का झाला. तो सारवरेचे ऐवजीं भातांत घालून कट आणावा. बाकीकृती पहिल्या प्रमाणेंच. सारवर २शेर घालावयाची रवरी परंतु मळी काढावी लागत्ये सबब सारवर अडीच शेरघ्यावी.

### नारळी भात.

बारीक तांदूळ चांगले सडलेले शेर भर घेऊन शिजत घालून कट घेतांच वेळून टाकून भात मोकळा करावा. नंतर तो कल्हईच्या परातींत पसरावा आणि दीडतोळा केशर खलून त्या भातास लावावें. नंतर पांच नारळ चांगले मिळाल्यास ताजे पाहून घेऊन फोडून किसून तो कीस शफ्र पांढरा असावा. तो केशर लाविलेल्या परातींतल्या भातावर घालून त्याजवर सदरीं प्रमाणें तयार केलेला २॥ शेर पाक किंवा पक्के २॥ शेर सारवरच घालावी. नंतर बेलदोडे तोळे २, बेदाणा ३० रु० भार व बदाम सोलून चिरून फांकी करून सदरीं प्रमाणें ३० रु० भार या प्रमाणें जिजसा घालाव्या. नंतर कल्हईच्या तपेल्यांत ६० रुपयेभार तूप घालून लवंगांचा भरडा तपून टाकून फोडणी करावी. नंतर तो सिद्ध केलेला भात त्यांत घालून आवसडावें आणि दोन कट आल्यावर उतरून निरवाच्यावर

ठेवावा. वाफ आली म्हणजे उतरून वादिते वेळेस ३० रु० भार रव-  
सारवरेचा भरडा घालून वाढावा.

### गूळभात.

पक्का शेर तांदुळांस दोन नारळं किसून घालून गूळ पक्का  
दीडशेर चांगला असावा काळा नसावा. यांत वेलदोड्यांची पूड  
मात्र घालावी आणि फोडणीस तूप ३० तोळे घालून त्यांत घा-  
लावा. यांत मसाला केशर, बदाम, बेदाणा आणि खडीसारवर इ-  
तके पदार्थ नाहीत बाकी सर्व कृती सदरीं प्रमाणेंच आहे. हा ग-  
रीब लोकां करितां आहे.

### गळ्हे किंवा मालत्या यांचा सारवरभात.

गळ्हे रवापिठीचे सफेत चांगले बारीक वाळलेले पक्का अर्ध  
शेर. त्यास ज्या भांड्यानें गळ्हे घ्यावे त्याच भांड्यानें नितकेंच पाणी  
निराळ्या भांड्यांत घेऊन आधण ठेवावें. नंतर दुसरे भांड्यांत २० भा-  
र तूप घालून तापल्यावर आंत गळ्हे घालावे आणि आवसडावे  
नंतर पूर्वी ठेविलेलें आधण त्यांत ओतावें आणि चांगली पांढरी  
सारवर ८० भार त्यांत घालावी. नंतर बदामगर १० भार, बेदाणा  
१० भार सदरीं प्रमाणें कृती करून त्यांत घालावे. नंतर आंत पि-  
तळेच्या पळीचा दांडा फिरवून २० रु० भार तूप आंत घालून झां-  
कण ठेवावें. नंतर निरवाऱ्यांवर उतरून ठेवून वादिते वेळेस १० रु० भा-  
र खडीसारवर भरडा घालावा.

### वांगीभात.

वांगीभात १, दोडकेभात २, तोंडलीभात ३, वाळकीभात ४, केळींभा-  
त ५ आणि बटाटेभात असे ६ प्रकारचे भात करितात परंतु मुख्य ब-  
हुरूत वांगीभात तो करण्याची रीत.

शेरभर तांदूळ चांगले सडलेले रोबडींत घालून धुवून पाचळ-  
त ठेवून नंतर त्यांस २ तोळे तूप लावावें आणि धने १० भार, रवोबरें

२० भार, लवंगा २ भार, जिरें, शाहाजिरें, भिरें, दालचिनी, नागकेशर, लदोडे, हिंग हे सर्व जिनस रुपया भाराप्रमाणें घ्यावे आणि मिच्य ५ भार व हळरबुडें ३ भार येणें प्रमाणें सर्व जिनसा घेऊन तुपांत तळाव्या परंतु शाहाजिरें तळूनये आणि सदरील लवंगातून एकभार लवंगा फोडणीस ठेवून बाकी सर्व तळलेल्या जिनसा शाहाजिच्या स्रद्धां बारीक वाटाव्या. नंतर शेर तांदुळांस दीडशेर वांगीं कोंवळीं लहानशां काळीं असीं घेऊन वांग्यांचे देंव अर्धे ठेवावे. कांटे मात्र हातानें सर्व काढून टाकावे. आतां वांगीं चिरण्याचा प्रकार एकदां देठाकडून व एकदां वांग्याकडून अशा चार फांकी करून नंतर पांच भार मीठ व सदरींचा वाटलेला मसाला आहे त्यांत एरंडाचा कोळसा अगर सपान्या भाजून त्यांचा कोळसा तो थोडा रंगाचे बेतानें घालावा म्हणजे मसाला काळा सरेख दिसतो. नंतर मीठ व मसाला एकत्र करून त्या पैकीं अर्धा मसाला, सदरील तांदूळ धुवून तूप लावून जे पूर्वी ठविलेले आहेत त्यांस लावून बाकी अर्धा मसाला एक तोळा चिंच घेऊन कुसकरून तिचें पाणी करून त्यांत कालवून वांग्यांत हातानें भरून सर्ववांगीं मसाला भरून ठेवावीं.

शेरभर तांदूळ मसाला लावलेले एका पात्रानें मोजून त्याच पात्रानें तांदुळांचे दुप्पट पाणी मोजून आधण ठेवावें. नंतर दुसऱ्या कल्हर्डीच्या तपेल्यांत २० भार तूप घालून फोडणी तापवावी. त्यांत मोहऱ्या घालून त्या तडतडल्या म्हणजे त्यांत वांगीं फोडणीस टाकावीं आणि आवसडून त्याचे तोंडावर पाण्यानें भरलेलें भांडें ठेवावें. दोन वाफा आल्यावर शिजू नदेतां कडीं वांगीं पातेल्यांत ओतून काढावीं. नंतर त्याच तपेल्यांत बीस भार तूप घालून लवंगा १ तोळा सदरीं ठेविल्याच आहेत त्या तुपांत फोडणीस घालून नंतर त्यांत तांदूळ ओतून आवसडावे आणि आधण ठेविलेलें पाणी त्यांत ओतावें. नंतर तो भात बोटचेपा होण्याचे पूर्वी परतींत त्यांतून चवथार्ड भात ओगराळ्यानें काढावा आणि तीं मिद्ध करून ठेविलेलीं

वांगीं तपेल्यांत ओतावीं आणि परातींत काढलेला भातही आंत घालावा. नंतर तपेल्याचे तोंडावर ४० रु० भार तूप ओतून झांकण उचून त्याजवर निखारे घालून तें भाताचें तपेलें निरवान्यांवर ठेवावें. वाफ आल्यावर जमिनीवर उतरून वाढितेवेळेस अर्धा नारळ किसून त्या भातांत मिळवून वाढावा.

असें केल्यानें वांग्यांतील मसाला बाहेर नजातां व गिळगिळीतही नहोतां उत्तमप्रकारें वांगें दिसून मसाल्या सहित मिष्ट लागतें. बहुधा मसाला भरून तांदुळां सहित वांगीं फोडणीस टाकतात परंतु असें केल्यानें वांग्यांतील सर्व मसाला बाहेर निघून जाऊन वांगें मोकळें होऊन तें शिजून गिळगिळीत होतें यास्तव हा प्रकार योग्य दिसत नाही.

### खिचडी.

शेरभर तांदूळ चांगले सडलेले घेऊन त्यास मुगांची चांगली सोलीं व डाळ पाउणशेर घेऊन दोन्ही एकत्र करून धुवावीं आणि त्यांचे दुपट पाण्याचें आधण ठेवून त्यांत ओतावीं. नंतर सदरीं वांगींभाताचा मसाला सांगितला आहे त्यांतून कोळसावर्ज करून बाकी सर्व मसाला त्याच कृती प्रमाणें तयार करून खिचडीस कढ घेण्याचे सुभारें आंत घालावा आणि दोन कढ घेण्याचें सुभारें ४० रु० भार तूप त्यांत घालावें व बोटचेपा झाल्यावर उतरून निरवान्यांवर ठेवून पुनः २० भार तूप फोडणीस ठेवून त्यांत हिंग चार गुंजा व मोहऱ्या तीनमासे घालून त्या निरवान्यांवर ठेवलेल्या खिचडीस फोडणी देऊन झांकण ठेवावें. नंतर वाढिते वेळेस एक नारळ खवून घालून वाढण्यास घ्यावी.

२ दुसरा प्रकार.- शेरभर तांदूळ व पाउणशेर मुगांची सोलीं व डाळ मिसळून खिचडींत घालून स्वच्छ धुवून पाचवत ठेवून नंतर एक तोळा तूप त्यास लावून ठेवावें.

दोन तोळे वेळदोऱ्याचे दाणे, १ तोळा लवंगा, २० भार खोबऱ्या

चे तुकडे करून घेउन लवंगा व खोबरे तूप्यांत परतून ( चुलीवर त  
वा ठेवून त्याजवर थोडे तूप घालून त्यांत ते दोन्ही जिन्नस करपू नदे  
तां खुसरबुशीत होईपर्यंत परतावे.) नंतर खोबरे थोडे बारीक होईप-  
र्यंत कुटावे व लवंगा, वेल्दोडे आणि १ तोळा जिरें अशा तीन जिन्-  
सांची बारीक पूड करून ठेवावी.

मिरे रात्रो २ तोळे भिजत घालून प्रातःकाळीं चोळावीं म्हण-  
जे वरचें सालपट जाऊन पांढरीं शुभ्र झाल्यावर त्यांचाही भर-  
डा करावा.

फोडलेले बदाम ३० रु० भार चांगले ऊन पाण्यांत भिजत ठेवून  
नंतर म्गोलून त्यांचे काप काढावे.

केशर ५ मासे खलून ठेवावे.

आतां पूर्वी तादूळ व डाळ धुवून तूप लावून ठेविलेली आहे  
तीचे दुषट पाण्याचें आधण ठेवून नंतर ज्या म्गोड्यांत खिचडी  
करावयाची तें म्गोडे चुलीवर ठेवून त्यांत २० रु० भार तूप घालून  
थोड्या मोहऱ्या व हिंग फोडणीस घालून सदरिल्ल नांदूळ डाळी  
चें मिसळण धुवून ठेवलेलें त्या फोडणींत ओतावे. नंतर आवमडून  
नयार केलेलें आधण त्यांत ओतावे आणि पूर्वी खलून ठेविलेले केश-  
र त्यांत घालून नंतर वेल्दोडे, लवंगा, जिरें यांचा पुडी व खोबरे  
आणि मिन्यांचा भरडा इत्यादि सर्व जिन्सा एकत्र करून त्यांत ब  
दामाचे कापही मिळवून त्या खिचडींत घालाव्या. नंतर दोन कद  
येऊन बोटचेपी झाली म्हणजे ४० रु० भार तूप घालून निरवाच्याव-  
र ठेवावी. वाढिताना सदरीं लिहिलेले खिचडी प्रमाणेंच ओल्या खो-  
बऱ्याचा कीस घालून वाढावी.

३ तिसरा प्रकार:- सदरीं प्रमाणें डाळ नांदूळ धुवून ठेवून त्यास  
खोबरे १० भार, जिरें १ भार, लवंगा १ भार, मिरे १ भार, हिंग पाव तोळा  
आणि हळद पावतोळा हे जिन्नस पूड व भरडा करून ठेवावे. खोब-  
रें तळून भरडा करावा. हिंग बारीक वाटून ठेवून नंतर १० भार तूप

३. फोडणीस ठेवून त्यांत मोहऱ्या व हिंग घालून तांदूळ व डाळ एकत्र केलेले त्यांत ओतावे. नंतर करून ठेविलेला मसाला घालावा आणि कट आल्यावर बोटचेपी झाली म्हणजे वीसभार तूप घालून निरवाऱ्यांवर ठेवावी. वरकड सर्व कृती सदरीं प्रमाणेंच आहे.

### भातअन्योक्ति.

सारवरभात- बारीक तांदूळ चांगले सडून शफ़्फ़ करून १शेर मोजून घ्यावे व ते पंचपात्रीनें शींग मारून मोजून जितके भरतील तितकेंच व्यापंचपात्रीनें पाणी मोजून घेऊन शोरास अतपाव जाजती घ्यावें तेंच आधण ठेवावें व ते तांदूळ भिजत घालावे. नंतर दुसऱ्या भांड्यांत १५भार तूप फोडणीस ठेवून खोबरें किंस्तून ५ रु० भार, शाहाजिरें १ भार, लवंगा १ भार, वेलदोडे १ भार, बडीशोप १ भार व बदाम सोलींच ५ भार घेणें प्रमाणें हे सहा जिन्नस पूर्वींच पाण्यांत भिजत घालून ठेवावे. ते भिजल्यावर कोरडे करून नंतर सदरीं फोडणीस ठेविलेले तूप तापल्यावर त्यांत घालावे आणि पूर्वीं ठेविलेले आधण त्यांत ओतून ३ रु० भार पीठ घालावें. नंतर आधण सळसळ लें म्हणजे त्यांत १४० रु० भार सारवर घालावी आणि ते पूर्वींचे भिजत घातलेले तांदूळ पाण्यातून काढून रोवळीत घालून निघळून त्या सारवर आधणांत घातलेल्या भांड्यांत घालून झाकण ठेवून तांदूळ भिजत आले म्हणजे २० रु० भार तूप घालून फडकें भिजवून तोंडावर बांधून त्याजवर झाकण ठेवून खालचे निरवारे काढून राकावे म्हणजे तांदूळ वेगळे वेगळे होऊन भात उत्तम होतो.

दुसरा सारवरे वांचून भात- तो करण्याची कृती सर्व सदरीं प्रमाणेंच परंतु यांत सारवर, खोबरें, बदाम असे तीन्ही पदार्थ घालून येत. दालचिनी कलमी ३ रु० भार भाजून घालावी पूडकरून ये. बाकी सर्व कृती सदरीं प्रमाणें-

### आंब्यांच्यारसाचा भात.

बारीक तांदूळ चांगले एकशेर धुवावे आणि पाघळन ठेवावे.

नंतर त्यांस दोनभार तूप लावून एका भांड्यानें ते तांदूळ शींग मोजून मोजावे व चांगल्या उंची आंब्यांचा रस काढून तांदूळ मोजलेल्या भांड्यानेंच तांदुळांचे चौपट रस कल्हईचे भांड्यांत मोजून घालून तें भांडें चुलीवर ठेवून रस कटूं लागला म्हणजे त्यांत ते तांदूळ घालावे आणि तो रस कल्हईचे पळीचा दांडा अगर लाटणें घेऊन दवळावा. शिजत आल्यावर पक्का १। शेर (१०० भार) सारंवर घालावी किंवा उत्तम मळी काटलेला पांक घालावा. नंतर वेलदोड्यांची पूड १ भार, बदाम १० भार, बेदाणा १० भार या प्रमाणें घालून नंतर भांड्याच्या तोंडावर ८० रु० भार तूप घालून निरवाऱ्यांवर ठेवून झाकण ठेवावें. वाढिताना दाहा भार खडीसारखेचा भर्डा घालून वाटावा.

### गळ्हांच्याची रिवचडी.

गळ्हाले चांगले बारके २० रु० भार घेऊन नंतर मुगाची डाळ दाहा रु० भार, पाण्यांत भिजत घालावी ती जास्ती भिजूदेऊं नये. कारण डाळ फुगत्ये, या करितां घटका भर भिजली म्हणजे कोरडी करावी. नंतर १० रु० भार तूप तापत ठेवून त्यांत गळ्हाले फोडणीस टाकावे नंतर डाळ घालावी आणि आधण वेगळें ठेविलेलें असावें तें थोडें थोडें घालावें. नंतर हळदीची पूड एक मासा, जिरे अर्धरु० भार, भिऱ्यांचा भरडा अर्धरु० भार व मीठ एकभार असे जिन्नस वर घालावे आणि ऊन पाण्याचा शिंपडा देत असून खालीं मंदजाळ पेटूं द्यावा. अशा प्रकारें शिजत आल्यावर त्यांत १० रु० भार तूप घालून निरवाऱ्यांवर ठेवून त्याजवर झाकण ठेवावें. वाढताना एक कोंबळा नारळ किसून त्यांत घालून वाटावी.

निरलेप करणें असेल तर पाण्याच्या ऐवजीं दूध शिंपडावें वरकडु सर्व कृति सदरीं प्रमाणेंच समजावी.

### सोजी.

पक्का एक शेर धुतलेले तांदूळ निथळत ठेवून कोरडे करावे. नं-



नर १० रु० भार तूप फोडणीस ठेवून पूर्वी चांगीं भाताचा मसाला सांगितला आहे त्या प्रमाणे मसाल्या पैकीं निमें वजनाचा मसाला तथा रें करून मिठा खेरीज त्या कोरडे केलेल्या तांदुळांस लावून फोडणीस टाकावे आणि तांदुळाच्या दुप्पट आंधण त्यांत ओतावे. नंतर कढ आला म्हणजे त्यांत दवळून २ भार मीठ घालावे आणि तांदूळ बोटचेपे झाल्यावर त्यांत १० रु० भार तूप घालून निरवाच्यावर ठेवावी म्हणजे सोजी उत्तम होते.

### तांदुळांची उसळ.

पक्का एकशेर तांदूळ चांगले भाजून ऊन पाण्यांत भिजन घालावे. नंतर १२ रु० भार तूप तापत ठेवावे आणि त्यांत ते तांदूळ कोरडे करून फोडणीस टाकावे व परतावे. नंतर अर्धभार जिरें, अर्धभार मिऱ्यांचा भरडा, २ रु० भार मीठ, दोनमासे हळदीची पूड असे पदार्थ त्यांत घालून त्याजवर खोबरें १० रु० भार भाजून भरडा करून घालावे आणि निरशा दुधाचा शिंपडा वर देऊन झाकण ठेवावे. खालीं रसरशीत निरवारे किंवा मंद जाळ असावा. नंतर पुनः पुनः झाकण काढून त्यांत दूध शिंपडून झाकण ठेवावे व प्रत्येकवेळीं दवळीत जावे या प्रमाणे पांच वेळा केले म्हणजे उसळ चांगली शिजून मोकळी होत्ये. नंतर १० रु० तूप घालून पळीनें दवळून वर झाकण ठेवावे म्हणजे उसळ चांगली होते.

### पोळ्यांविषयी. पुरणपोळी.

१ हरभऱ्यांच्या डाळीचें, ३ सुगांच्या डाळीचें, ३ तुरींच्या डाळीचें, ४ अळसंदांच्या डाळीचें, ५ रताळ्यांचें आणि ६ वें हिरव्या केळ्यांचें अशीं सहा प्रकारचीं पुरणें घालतात.

१ हरभऱ्यांच्या डाळीचें पुरण सर्वांत श्रेष्ठ आहे. याचा प्रकार.— हरभऱ्यांची डाळ पक्का एक शेर चांगली निवडून अडीचशेर पाण्याचे

आधणांत वयरवी. ती चांगली शिजल्यावर त्यांत जास्त राहिलेले पाणी वेळून काढावे. तें साराच्या किंवा आंबरीच्या उपयोगी पडते. नंतर त्या डाळींत गूळ ९० रु० भार घालावा. फार गोड पाहिजे असल्यास १०० रु० भार घालावा. गूळ घातल्यावर पुरण पातळ झाल्यास पुनः चुलीवर ठेऊन दोन कढ येऊं द्यावे म्हणजे आळून पुरण ठीक बेतास येते. नंतर पळीनें घाटून परातीत उपसाबें आणि १ रु० भार बेलदोऱ्यांच्या दाण्याची पूड त्यांत मिसळून नंतर तें पुरण बारीक वारावें. आतां ह्या पुरणास कणकीचें प्रमाण असें कीं, ४० रु० भार कणिक घेणें हा उत्तम पक्ष; ६० रु० भार घेणे हा मध्यम आणि साधारण ८० रु० भार घेणें हा कनिष्ठ पक्ष होय. याजकरितां आपणास ज्या मानानें कणिक घ्यावयाची त्या मानानें घेऊन ती भिजवून मळून तिचून तयार झाल्यावर दरशेरास सहा मासे मीठ व १ रु० भार तेल या प्रमाणांनें तेल आणि मीठ घेऊन एकत्र करून त्या सदरील तिमलेल्या कणकेस लावून ती पुनः तिंबावी.

नंतर तिंबलेल्या कणकेतून थोडी कणिक व बेतानें पुरणाचा गोळा घेऊन त्या कणिकेंत भरून वारोळा गोळा करावा आणि त्यावर पिठी लावून पोळपाटावर लाटून त्याची पोळी करावी व तव्यावर टाकावी. त्या तव्याच्या बुडाला माती, थोडें मीठ आणि राख यांच्या मिश्रणाचा लेप देऊन पूर्वी तवा चुलीवर ठेवावा म्हणजे त्याजवर पोळी करपत नाही.

पोळी लाटण्या करितां पोळपाटावर पिठी घालावयास पाहिजे ती एकशेर पुरणास तांदूळ किंवा कण्या पावशेर धुवून वाळवून चांगल्या बारीक दळून करावी.

### कानबले (कडबू)

यांत जाति दोन आहेत. त्या अशा कीं, १ तळून व २ शिजवून.

१ प्रकार पहिला तळून करण्याचा— पुरणाचा प्रकार सदरीं सांगितल्याच आहे परंतु कणकीचा प्रकार मात्र भिन्न आहे. कानबल्यांस

कणीक घट्ट पाहिजे याजकरिता कणीक भिजिवताना शेर कण-  
केस अर्धाभार तांदुळांची पिठी व २भार तूप घालावें त्यास मोह  
न असें म्हणतात तें आंत घालून कणीक घट्ट कालवावी आणि पो-  
ळपारावर त्या कणकेची पापडी तूप लावून रीचभर मोटी लाटावी.  
नंतर त्यांत पुरणाचा लांबोडा गोळा त्याजवर ठेवून दुमडावी आ-  
णि सुरुड घालून करावे. नंतर कढईत तूप किंवा गरिबाने तेल ता  
पत ठेवून त्यांत घालून तळून काढावे. त्यांज बरोबर खाण्यास घट्ट  
तूप असावें.

या कानबल्यांस पापडी लाटताना कोणी खसरखस लावून  
लाडितात. कोणी पुरणांत खडीसारवरेचे खडे घालितात.

२ प्रकार दुसरा शिजवून करण्याचा- कानबले (कडबु) पहि  
ल्या प्रकारा प्रमाणेंच करावे परंतु हे तळूं नयेत. शिजवावे.

पाण्याचें आधण ठेवून त्यांत कडबु घालून शिजवून काढा  
वे ते पाण्यांतच तळून निघतात.

पातेल्यांत कडब्याचा पाचोळा अगर गवत अगर मेशीच्या का  
स्या अगर हळदीचीं पानें यांतून एक जिन्नस वाळलेला व थोडें पाणी  
घालून चुलीवर ठेवावें आणि आधण आलें म्हणजे त्यांत कानबले  
शिजत घालून बाफ बाहेर नजाई असें झांकण ठेवावें. नंतर अर्ध  
घटकेनें झांकण काढून पहावें म्हणजे ते फुगतात आणि त्यांतून पां-  
टरी बाफ निघूं लागते तेव्हां ते शिजले असें समजावें.

सांदणपात्रांत अगर पातेल्यांत पाणी ठेवून त्याचा तोंडास फड  
कें बांधून त्या फडक्यावर कानबले ठेवून वर झांकण ठेवावें म्हणजे  
खालची बाफ त्या फडक्यास लागून कडबु शिजतात.

**शकूनउंडे.**

गुगांचे डाळीचें पुरण- गुगांची डाळ सोलीव चांगली घेऊन  
ती फडक्यांत बांधून आधणांत शिजत ठेवून जरा कच्ची आहे तोंच  
बाहेर काढावी इतक्यांत ती चांगली शिजते. नंतर शीरास दीडशेर

गूळ घालून वाटून ठेवावे. नंतर उडदांची डाळ सोलीव अर्धाशेर व तांदूळ जुने अर्धाशेर घेऊन एकत्र करून भरड दळून तो भरडा चार तोळे तूप मोहन घालून दाट कालवून नंतर सूपारी घेवटे पुरण घेऊन त्या दाट कालविलेल्या पिठांत बुडवून तळणीत टाकावे म्हणजे भजांसारखे तळून निघतात त्यांस शकुनउडे म्हणतात.

कोणी सगळ्या मुगांचें पुरण घालून पोळ्या किंवा कडबु करितात परंतु कर्नाटकांत करितात. इकडे महाराष्ट्र देशांत करीत नाहीत परंतु यास गूळ शेरस दीडशेर घालावा.

तुरीचे डाळीचे पुरण कर्नाटकांत घालितात. यास गूळ शेरस दीडशेर घालावा. वरकड सर्व्हुति पहिल्या प्रकारा प्रमाणेंच. हेंही कर्नाटकांतच घालितात या पुरणाच्या पोळ्या किंवा कडबु बहुशा पुष्कळ करितात याचे कटाचें सार फार चांगलें होतें तें पुढें लिहूं.

अळसंदे यांचें पुरण चांगलें होतें यास गूळ मात्र जाजनी म्हणजे शेरस पावणेदोनशेर घालावा. वरकड सर्व्हुति पहिल्या हरभयांच्या पुरणा प्रमाणें.

रताळ्यांचें पुरण-सगळीं रताळीं शिजवावीं पाणी घालूनचये. तपेल्यांत तूप घालून फोडणीस टाकावीं आणि त्याजवर पाण्यानें भरलेलें तपेलें झांकण ठेवावे म्हणजे शिजतात. नंतर तीं बाहेर काढून सोलावीं वरची साल काढून शक्य करावीं आणि अडीच शेर रताळ्यांस अर्धाशेर हरभयांची डाळ वेगळी शिजवून ती डाळ वरताळीं मिशळून पुरण वाटावे. यांत गूळ दोन शेर घालावा. वरकड सर्व्हुति हरभयांच्या डाळीच्या पुरणाप्रमाणेंच आहे. याच्या पोळ्या फार चांगल्या होतात. हरभयांची डाळ जर घातली नाही तर गिळगिळीत होतात याजकरितां घातलीच पाहिजे.

हिरव्या केळ्याचें पुरण- हिरवीं केळीं उकडावीं नंतर सोलावीं तीं एक शेर सोललेलीं केळीं घेऊन कुसकरावीं. नंतर त्यांत सारवर एकशेर घालावी. पातळ झाल्यास चुन्दीवर ठेवून एक कट घावा. नं-

४ करू० भार मीठ व तूप किंवा तेल ४ रु० भार घालून भिजवावी आणि पोळी लाटावी तीस नुसती पोळी म्हणतात. या प्रमाणें लहान लहान तीन चार पोळ्या लाटून पुनः एकावर एक ठेवून घडी घालून वर वर तूप घालून लाटावी अगर लाटल्यावर तीस तूप लावून घडी घालून पुनः तूप लावून दुसरी घडी घालावी आणि लाटावी. इजला घडीची पोळी म्हणतात.

### गुळाचीपोळी.

एक शेर कणकेंत ५ रु० भार तूप व २ रु० भार तांदुळांची पिठी असीं दोन्ही घालून कणीक कालवून चांगली मळावी. तिंबूनये. मळून नशीच झांकून ठेवून गूळ किंवा सारवर शेर कणकेस १ शेर घेऊन त्यांत वेलदोड्यांची पूड १ रु० भार, खसखस २० रु० भार, हरभऱ्यांचे हाडीचें पीठ अगर तांदुळांचें पीठ अगर लाहिपीठ १० रु० भार "सदरील लाहिपिठा खेरीज दोन पिठांतून कोणतेंही पीठ घेतल्यास भाजलें पाहिजे" या प्रमाणे हे तीन्ही पदार्थ घालून मिश्रण करून तें पाल्यावर बारीक वाटावें. जितकें बारीक वाटावें तितकें चांगलें म्हणजे पोळी फुटत नाही. वाटून झाल्यावर त्यांत ३० रु० भार तूप घालून गोळा करून ठेवावें. नंतर पूर्वी मळलेले कणकीस तूप लावून त्यांतील कणकीच्या दोन गोळ्या व गुळाची एक गोळी अशा तीन्ही गोळ्या सारख्या करून कणकीच्या दोन गोळ्यांमध्ये गुळाची गोळी ठेवून सभोवतें मिळवून घेऊन तो गोळा तांदुळांचे पिठींत घोळवून पोळी लाटून तव्यावर टाकावी. पोळी मात्र नीट पातळ लाटली पाहिजे. म्हणजे गूळ सारे पोळीभर होऊन कांठ रहात नाही. ती तव्यावरून काढून क्षणभर ठेविली म्हणजे चुरचुरीत होते.

### तिरवटमिठाचीपोळी.

उडदांची डाळ सोलीं व अच्छेर व हरभऱ्यांची डाळ अच्छेर अशी शेरभर डाळ थंडापाण्यांत भिजत घालून बारीक वाटावी. वाटने वेळेस चार रु० भार मीठ, ४ रु० भार ओल्या मिरचा, थोडी

कोथिंबीर, २ मासे हिंग आणि अर्धा रु० भार हळदीची पूड अस पाच जिन्नस आंत घालून बारीक वाटावी. नंतर पुरणपोळीची कणीक सांगितली आहे त्या प्रमाणेंच करून घेऊन हें वाटलेलें पुरण भरून पोळ्या कराव्या. वरकड सर्व कृती पुरणाचे पोळी प्रमाणें.

### सांजाचीपोळी.

शेरभर सांजा बारीक घेऊन त्यास ५ रु० भार तूप चोळून थोडा थोडा भाजून नंतर सांजाचे दुष्पट आधण ठेवून त्यांत तो भाजलेला सांजा ओतावा. नंतर थोडा शिजत आला म्हणजे त्यांत चांगला गूळ १। शेर बारीक करून घालावा फार गोड पाहिजे तर १।। शेर घालावा व वेलदोड्यांची पूड १ भार, मीठ १ भार आणि ओले खोबरें एक नारळाचें किस्तून वाटून याप्रमाणें तीन्ही जिन्नसा त्या सांजांत घालून निरवान्यांवर ठेवून वर झांकण ठेवा वें म्हणजे वर घातलेला गूळ सारखा लागतो. नंतर थोड्या वेळा नें निरवान्यां वरून काढून दबकून परातेंत उसपून मळून सारखा करावा. कणीक पुरणाचे पोळी प्रमाणेंच तयार करून घ्यावी. बाकी सर्व कृती पुरणपोळी प्रमाणें करावी.

### सांजोन्या.

शेवया करण्याचा रवा असतो त्यांतून मोठा रवा काढून घेऊन तो तूप लावून थोडा थोडा कल्हर्दच्या पातेल्यांत घालून भाजावा. नंतर अर्धाशेर रव्यास २ नारळ चांगले जून फोडून किसावे आणि बारीक वाटावे. नंतर त्यांत दीडशेर सारखर किंवा गूळ व १० रु० भार तूप घालून तें वाटलेलें खोबरें चुलीवर शिजत ठेवावें आणि एक कट घेऊन पाक झाला म्हणजे तो भाजलेला रवा त्यांत ओतावा आणि दबकून रवालीं उतरून झांकून ठेवावा. त्या सिद्ध केलेल्या पुरणांत सारखर असल्यास पोळ्यांला रवापिठी एकशेर घेऊन अथवा गूळ घातला असल्यास चांगली वेंचलेली कणीक एक शेर घेऊन एकभार मीठ घालून कालविते वेळेस ५ रु० भार तूप मोहन घालून का-

लवून मळावी आणि चांगली मळल्या नंतर ख्यांतून अर्धे लिंबा येवटी गोळी घेऊन तिला तांदुळांची पिठी लावून लाटावी. पुरणांतून घोठे लिंबा येवटी गोळी घेऊन लाटलेल्या पापडींत मरावी आणि पुनः गोळी करून वर, खातीं पिठी घालून सारखी लाटून त व्यावर टाकावी. दोन्हीं अंगांकडून भाजल्यानंतर तिच्यावर थोडें तूप घालून परतावी म्हणजे ती चुरचुरीत हीऊन उत्तम होते.

### सारनोळी.

राळ्यांचे तांदूळ, साळीचे तांदूळ, हरभऱ्याची डाळ व गहू असे चारही जिन्नस प्रत्येक १० भाग प्रमाणें घेऊन भाजावे. नंतर चारही धान्ये एकत्र करून दळावीं. गूळ एक शेर चुलीवर ठेवून त्यांत १००० भाग तूप घालावें आणि कढ घेण्याचे पूर्वी निरसें दूध २०० भाग त्यांत घालून मग चांगला कढ आला म्हणजे चुलीवरून खातीं उतरावें. नंतर त्यांत १००० भाग खसरवस भाजून व वेलदोड्यांची पूड १ भाग व सदरील चार धान्ये एकत्र करून दळलेलें पीठ अशा तीन्ही जिन्नसा घालाव्या आणि तें पळीनें दवळून पुनः चुलीवर ठेवून वर झांकण ठेवावें. थोड्या वेळानें खातीं उतरल्यानंतर परातीत ओतून मळून ठेवावें. एका चुलीवर तंबा व दुसऱ्या चुलीवर तेल किंवा तूप घालून काईल ठेवावी आणि पाउणशेर कणीक सदरील सांजोरीच्या कणकी प्रमाणें तयार करून सांजोरी प्रमाणें पोळ्या लाटून तव्यावर भाजल्यावर काइलीतून तळून काढाव्या म्हणजे चांगल्या होतात.

### सारळीचीपोळी.

सारखर १ शेर, खोबरे अर्धशेर, खसरवस १००० भाग या प्रमाणें घेऊन खोबरे किंमून भाजावें व खसरवसही भाजावी आणि त्या तीन्ही जिन्नसा एकत्र करून त्यांत वेलदोड्यांची पूड १०० भाग घालून हातानें पुरण सारखें करून ठेवावें आणि एक शेर कणीक "सारखरेचे पोळी प्रमाणें" तयार करून त्यांतील लिंबा

येवढी गोळी घेऊन पोळी पातळ चांगली नाजूक लाटावी आणि तव्यावर घालून लागलीच परतून तिजवर ६भार पुरण पसरावे. नंतर चहूकडून दुमडून लाटण्यास गुंडाळून त्याची सरळी करावी. क्षणभर पुनः तव्यावर ठेंवून मग काटावी म्हणजे पक्क होऊन चांगली होते.

### खांडपोळी. (खांडवी.)

बारीक तांदूळ आंबेमोहराचे अगर अंबरसाळीचे अगर चांगले घेऊन सडून धुवून निघळत ठेवावे. निघळून सळसळीत झाल्यावर चांगले बारीक भरडून पारवडून स्वच्छ एकशेर कण्या रव्यासारख्या कराव्या आणि 'पांढऱ्या भाताच्या तिसऱ्या प्रकारा प्रमाणें' आधण ठेवावे. नंतर त्या कण्यास पांच भार तूप चोळून थोड्या थोड्या भाजून काढून आधणांत ओताव्या. कट घेऊन नाफ जिरण्याचे सुमारास १॥ शेर गूळ, एक नारळ किसलेला व १भार वेलदोड्यांची पूड असे पदार्थ त्या शिजत आलेल्या कण्यावर घालून झांकाव्या व निरवाऱ्यांवर ठेवाच्या. गुळाचे चांगले मिश्रण झाल्यावर पळीनें दबळून सारख्या कराव्या आणि पाटावर ओलें फडकें घालून त्याजवर हा तयार झालेला सांजा घालून हातानें सारखा पसरून पुनः ओलें फडकें त्याजवर घालून लाटण्यानें सारखा लाटावा तो थर दोन बोटें जाडी असावा. नंतर ओलें फडकें काढून चाकूनें चार बोटें प्रमाणाच्या बड्या कापून निवाल्यावर निरवळून काटाव्या.

### खापरपोळी.

बारीक आंबे मोहराचे अगर दुसरे चांगले एक वर्षाचे जुने तांदूळ सडीक घेऊन स्वच्छ धुवून पाघळत ठेवावे. नंतर धोतरावर पसरून वाळवून बारीक चांगले दळून त्या शेरभर दळलेल्या तांदुळांच्या पिठास २० रु० भार तूप चोळावे आणि तें पीठ ऊन पाण्यांत कालवून ठेवावे. नंतर एका घटकेनें परातीन घालून



कालिवलेलें पीठ हातानें चांगलें फेसावें. तें पीठ आंबोळीच्या पिठा प्रमाणें दाट असावें. एक नवा परळ चुना लावून वाळवून ठेवा वा तो घेऊन चुलीवर ठेवून चांगला तापला म्हणजे तयार केलेलें पीठ बाटीनें परळाचे बेतानें त्या चुलीवरील परळांत ओतावें आणि वर वाफ नजाई असें एक बेताचें भाडें झांकावें. क्षणभर वेळ गेल्यानंतर तें झांकण काढून खापर पोळीही निरखळून काढून तिची खालची बाजू नीट पुसून काढावी. शेर भर तांदुळांच्या खापर पोळ्यांस ३ शेर दूध तापवून थंड करून त्यास १ शेर गूळ व १ भार वेलदोड्यांच्या दाण्याची पूड लावून त्या दुधांत ती पोळी काढून सोडावी. या प्रमाणें खापर पोळ्या करून दुधांत सोडाव्या म्हणजे उत्तम होतात.

### पुऱ्या.

चांगले रव्याच्या किंवा चांगले वेंचलेल्या कणकेच्या कराव्या. त्यांचा क्रम- कणीक किंवा रवा असेल तो पाणी घालून कालविताना मोहन तूप शेरकणकेस ४०० भार व मीठ सहामासे घालून चांगली घट्ट कालवून सिद्ध करावी. नंतर तुपाची तळणी ठेवून शेर भर कणकेस तूप ३० भार घालावें आणि त्या कणकेची लिंबाचेवटी गोळी घेऊन चार सहा बोटें वारोळी पापडी लाटून तळणींत सोडावी म्हणजे फुगून वर येते ती परतून दुसरे आंगानें टाकावी. नंतर झान्यानें बाहेर काढावी. या प्रमाणें कराव्या म्हणजे पुऱ्या उत्तम होतात.

### पीठपोळी. (गवसणीची पोळी.)

हीस तांदुळांच्या पिठाची उकड करितात ती उत्तम व जोड्यांच्या बेकटेची उकड मध्यम.

उकड म्हणजे तांदूळ चांगले धुवून पायळून धोतरावर पसरावे आणि ते वाळले म्हणजे बारीक दळून पीठ करावे. नंतर चुलीवर पिठाचे दुप्पट बेताचें आधण ठेवून त्यांत शेरपिठास ४००

भार तूप व १०० भार मीठ घालून नंतर सदरीं केलेले पोठ आंत ओतून पळीनें दबळून झांकावे म्हणजे चांगले शिजते. नंतर तें परातेंत काढून चांगले मळावे आणि पाउणशेर कणीक पुरणपोळी सारखी चांगली तिंबून उकडें पुरणा दारबल घेऊन पुढील सर्व प्रकार पुरणपोळी प्रमाणें करावा. जोंधळ्यांच्या वेगळेची उकड सदरीं प्रमाणेच करून वरकड सर्व हत्तीही सदरीं प्रमाणेंच करावी. ही पोळी आंबरसाशीं उत्तम लागते.

### तिळांचे कोंदेची पोळी.

वाटोळे तीळ चांगले धुवून बाळत घालून चोळून साफ पांढरे करावे. नंतर शेरभर तिळांस दीडशेर गूळ घालून उरवळांत कुटून त्यांत १ भार वेलदोड्यांची पूड घालून पुरण सिद्ध करावे. ही पोळी करण्याची रीत गुळाचे पोळी प्रमाणेंच समजावी.

### चवडेपोळी.

चांगला रवा अर्धाशेर घेऊन त्यांत ८०० भार तूप व ५०० भार तांदुळांची पिठी घालून सारखा करून पाणी घालून घट्ट कालवावा आणि वरचंस्यानें पाट्यावर कुलावा. नंतर २०० भार तूप व १०० भार पिठी घेऊन परातेंत फेसून त्या कुटलेल्या रव्यास लावून ठेवावे. आतां ह्या पोळीचें पुरण करण्याचा प्रकार.— खोबरें चांगले बीस ०० भार किसलेले, सारखर चांगली ४००० भार, खमखम ६०० भार भाजलेली आणि वेलदोड्यांची पूड अर्धाभार या प्रमाणें हे चार जिन्नस एकत्र करून घ्यावे. नंतर सदरील कुटून तूप लावून ठेवलेल्या रव्यांतून लिंबा येवढी गोळी घेऊन लाटून तळणींत टाकावी आणि ती दोन्ही अंगांनीं परतून बाहेर काढून निजवर हें पुरण पसरून उमळून असतानां घडी घालावी म्हणजे चांगली होते.

### ताटपोळी.

बीस०० भार गव्हांचा रवा आणि २००० भार धुनलेल्या तां-

दुधांचा बारीक रवा असे दोन्ही पदार्थ घ्यावे आणि दोन नारळ चांगले फोडून खवून बारीक वारावे. नंतर सारवर १०० भार, वेलदोड्यांची पूड १ भार, सौठ एक भार हे तीन पदार्थ व दोन प्रकारचा वर सांगितलेला रवा आणि खोबरे मिळून एकंदर सहा पदार्थ एकत्र करून ही पोळी निर्लेप करणें असेल तर दुधानें किंवा खरकटी करणें असेल तर पाण्यानें ते एकत्र केलेले पदार्थ कालवून पोळीचा टें करावे आणि परातेस पांच रु० भार तूप लावून कालविलेंलें पीठ परातेंत ओतावें. तो ओतलेल्या पिठाचा थर एक बोट जाडी असावा. नंतर त्याजवर झांकण घालून ती परात झांकणासकट रसरशीत निरवान्यांवर ठेवावी म्हणजे त्या आंचीनें परातभर पोळी चांगली शिजून जमून राहते. परात निरवान्यांवरून काढल्यावर त्या पोळीचे चौकोनी तुकडे बर्फासारखे करावे. त्या प्रमाणें ताटपोळ्या कराव्या म्हणजे चांगल्या होतात.

### मृदुघल्या.

चाळीस रुपयेभार तांदुळ थोडा वेळ भिजत घालून ते स्वच्छ धुवून पापळूं घ्यावे. नंतर ते तांदूळ कुटून किंवा दळून त्यांचें पीठ वस्त्र गाळ करावे आणि दोन नारळांचा कीस वाटून त्यांचें दूध काढून ठेवावें. त्यानंतर ८० रु० भार सारवर, १ रु० भार सौठ व १ रु० भार वेलदोड्यांची पूड असे तीन पदार्थ सदरील वस्त्रगाळ केलेल्या पिठांत घालून त्या काढून ठेवलेल्या नारळाच्या दुधानें तें पीठ कालवून पोळी वाटें करावें. नंतर पातेल्याचे अर्धाभागा इतकें पाणी त्यांत घालून त्या पातेल्याच्या तोंडास फडकें बांधावें आणि त्याजवर झांकण बें ताचें बसे असें घेऊन त्या फडक्यावर लहानसी ताटली ठेवावी व त्या ताटलीच्या आतून लोणी चोळून त्यांत दोन पळ्या सदरील सिद्ध केलेलें पीठ घालून त्याजवर झांकण ठेवावें. खालीं मंदाग्नि केलेला असावा. ताटलींतील पदार्थ शिजला म्हणजे लागलेंच एक परातेंत बोटभर उंचीचें पाणी घालून ठेवलेलें असावें. त्यांत

ही ताटली ठेवावी म्हणजे निवते. पक्क झालेल्या मृदुबल्यांच्या चौ कोनी वड्या सरीनें करून काढाव्या. दोन ताटल्या असल्या पाहिजेत. एक शिजत असली पाहिजे व एक परातेंत निवत ठेविली पाहिजे हें पक्कान्न फार नाजूक होतें.

### पातोळे.

एकशेर तांदूळ चांगले सडलेले धुवून पाचवून नंतर बारीक भरडावे व त्यांत १०० रु० भार गूळ, एका नारळाचा कीस, १० रु० भार वेलदोड्यांची पूड आणि ८ रु० भार तूप याप्रमाणे चार जिन्नसा घालून तो भरडा उर्नपाण्यांत आंबोळ्यां प्रमाणें दाट कालवावा. नंतर हळदीचे अर्धे पानास लावून राहिलेले अर्धे पान दुमडून वर घ्यावें या प्रमाणें करून नंतर चुलीवर पातेले ठेवून त्यांत पातेल्याच्या अर्ध्या भागाइतकें पाणी घालून त्याचे तोंडास फडकें बांधून त्याजवर हळदीचीं पानें दुमडून तयार केलेलीं चार पांच ठेवून त्याजवर बाहेर वाफ नजार्द असें झांकण ठेवावें आणि शिजल्यावर काढावें.

दुसरी शिन- भोंपळा किंवा दाळूक किंवा कांकडी याच्या पिळलेल्या एक शेर किसास चुलीवर ठेवून वाफ द्यावी. नंतर एकशेर तांदुळांचें भरडपीठ, १२० रु० भार गूळ, १ नारळ बारीक किसून, १० रु० भार वेलदोड्यांची पूड व ८ रु० भार तूप असें त्या सदरील किसांत घालून कालवून हळदीचे पानारा लावावें. शिजवण्याची कृति पातोळ्यांप्रमाणें.

### चुणपातोळे.

शेर भर तांदूळ चांगले धुवून त्यांचें भरडपीठ दळावें. नंतर दोन नारळांचा कीस, ६० रु० भार गूळ व १ रु० भार वेलदोड्यांची पूड असे तीन जिन्नस कालवून तयार करून ठेवावे, आणि आघणाच्या पाण्यांत ५ रु० भार तूप व १ रु० भार मीठ टाकून त्यांत सदरील दळलेले भरडपीठ घालून सरभरीत दाट कालवून हळ-

दीचे सारेपानास पातळ लावावे. नंतर नारळाचा कीस वगैरे तीन जिन्नसाचें मिश्रण सदरीं करून ठेविलें आहे तें या हळदीचे पानास लावलेल्या पिठाच्या अर्ध्या भागावर पातोळ्याच्या घेतानें घालावें आणि निम्मे राहिलेलें पान दुमडून वर घ्यावें म्हणजे कीस वगैरेचे मिश्रण घातलेलें मध्यें राहून दोन्हीं आंगांनीं पीठ लागून पातोळा होतो. तो शिजविण्याची कृति वरच्या प्रमाणेंच समजावी.

### रसपातोळे.

उडदांची डाळ वीसभार व तांदूळ वीस भार दोनी मिसळून भिजत घालावे. दुसरे दिवसीं बारीक वाटून आंबोळीचे पिठा प्रमाणें कालवून भिजत ठेवावें आणि निसरे दिवसीं त्यांत १०० भार मीठ घालून हळदीचे पानास अगर मिळेल तशा पानास लावून दुमडावें व पातोळ्या प्रमाणेंच शिजवावें. नंतर शेरभर दुधास पावशेर गूळ व तीनमासे बेलदोड्यांची पूड घालावी. या प्रमाणानें पाहिजे तेवढें दूध तयार करून त्याजबरोबर भक्षावे. दूध नसेल तर त्याऐवजीं नारळाचा रस काढून सदरीप्रमाणें तयार करून त्याजबरोबर खावे.

### तेलच्या.

पुरणाच्या पोळी प्रमाणें पुरण तयार करून कणीक अंमळ घट्ट असावी पुरणाच्या पोळी पेक्षां थोडें कमी पुरण त्याची पोळी तेल किंवा तूप लावून लाटली पाहिजे. शेरभर कणकेस अच्छेर तेल किंवा तूप घेऊन त्यांत तळावी म्हणजे फुगून चांगली होत्ये.

### रोटी पोळी.

अर्धशेर रवा व अर्धशेर कणीक घेऊन त्यांत १०० रु० भार गूळ, २० रु० भार किसलेलें खोबरें, २० रु० भार खसरखसभाजलेली व २० रु० भार फोडलेली खारीक हे तीन जिन्नस बारीक कुटून व २० रु० भार तूप या प्रमाणें पांच जिन्नस कणकेंत घालून ने दूध घालून मळावे. त्यानंतर एकतासानें तुपाचा हात लावून चांगले

मळावे आणि आंब्या घेवटी गोळी घेऊन तीस तांदुळांची पिठी लावून लाटावी. ती तव्यावर फार वेळ ठेवून स्वस्थ राहूनये. कारण तशी ठेविली असतां तीस काळा डाग पडतो यास्तव वरचेवर फिरवीत असावे. नंतर काढून निरवान्यांवर ठेवावी म्हणजे चांगली फुगते.

### बदामरोटी.

बदामाचे गर शेरभर भिजत घालून सोलावे. नंतर ते बारीक कुटून त्यांत वेलदोडे १ रु० भार, जायफळ १ रु० भार यांची पूड व सारवर ४० रु० भार व रवतून बारीक केलेलें केशर २ मासे घालून सर्व एकत्र मळावे तें मळतां मळतां गोळा नझाल्यास तूप चांगलें गोळा होई अशा अजमासानें घालावें आणि मळून कल्हईच्या परातेस थोपावें तें एक बोट उंच असावें. नंतर झांकण ठेवून चांगले निरवान्यांवर ठेवावें म्हणजे पक्क होऊन उत्तम होते तिचे बरफी सारखे तुकडे पाडावे. फार उत्तम होते.

### मालपुवा.

गव्हांचा रवा चांगला एकशेर घेऊन त्यांत तूप ५ रु० भार व तांदुळांचें पीठ ४ रु० भार असें मोहन घालून पाण्यानें किंवा दुधानें भिजवावा. नंतर हाणभराचें पाट्यावर वरवंट्यानें कुटावा. त्यास पुनः तूप २ भार व तांदुळांचें पीठ १ भार घेऊन परातेत फेसून लावावें. नंतर लिंबा घेवत्या गोळ्या करून बारीक तांदुळांची पिठी लावून त्यांतील एक गोळी घेऊन पातळ चांगली लाटावी. जितकी पातळ होईल तितकी फार चांगली अशा प्रकारें सर्व लाहून ठेवाव्या. नंतर सारवर १ शेर, रवोबरें अर्धाशेर तें तांबडी पाठ तासून कि. सून भाजून कुटलेलें व एकभार वेलदोड्यांची पूड हे तीन्ही जिन्नस एकत्र करून नंतर एक पोळी लाहून ठेवलेली नव्यावर घालावी. रवालीं जाळ फार थोडा असावा. पोळीवर तुप लावावें आणि तीन जिन्नस एकत्र केलेले मुठभर घेऊन त्या तव्यावरील पोळीवर घालून सारखे करून तिजवर दुसरी पोळी घालावी आणि परतावी. नंतर

तिजवर तसेंच तूप घालून तीन्ही जिन्नस एकत्र केलेले मुठभार घालून सारखे करून पुनः तिजवर लाटलेली तिसरी पोळी घालावी आणि परतावी अशा चार पांच पर्यंत घालाव्या म्हणजे चार पूड पडून एक पोळी होते. हें पकान्न पुरभेंये करितात.

### खजूरपोळी.

ही पोळी गुळाच्या पोळी प्रमाणेंच करावी परंतु गुळाच्या ऐवजीं खजूर घालावा.

### फुराणें (डाळेंपोळी.)

हरभऱ्यांचे फुराणें अथवा डाळें यांवरील सालपटें चोळून स्वच्छ करून वजनी शोरास दीडशेर गूळ व एकभार वेलदोड्यांची पूड घालून वाटून तें पुरण करावें व बाकी सर्वकृति पुरणाचे पोळी प्रमाणें सम जावी.

### मांडे.

पाउणशेर रवा, पावशेर पिठी व एकभार मीठ घालून मिसळून पाण्यानें कालबून ठेवावें. तें फार घट्ट कालबूनये. मध्यम प्रतीचें काल वावें. नंतर चांगला गूळ अथवा गुळी सारखर अथवा उत्तम कोथळी ची सारखर असे तीन प्रकार. यां पैकीं कोथळी सारखर उत्तम, गुळी सारखर मध्यम आणि गूळ कनिष्ठ असे तीन प्रकार आहेत. आतां सारखर १०० रु० भार चांगली बारीक वाटावी. त्यांत मोहरी येवदाही खडा असूनये कारण मांडा फुटतो सबब बारीक वाटलीच पाहिजे. नंतर त्यांत १० रु० भार खसरखस भाजून वाटलेली, १ भार वेलदोड्यांची पूड, ६ रु० भार गळ्यांची पिठी, ४० रु० भार थिजलेलें तूप अशा चार जिन्नसा बरील वाटलेले सारखरेंत मिसळून मळाव्या. नंतर पाट्यावर पुनः चांगल्या वाटाव्या म्हणजे हें उत्तम पुरण तयार झालें. नंतर लाटण्याकरितां तांदुळांची पिठी बारीक दाळलेली वस्त्रगाळ करून घ्यावी आणि सदरीं रवापिठी मिजडून वेवलेली आहे ती परातेंत घेऊन वरचेवर पाण्याच्या हात लावून मेहेनतीनें तिंबून मऊ करावी.

र स्वच्छ वस्त्र घालून झाकून ठेवावी. मातीचा डेरा नोंडा काठ फोडून सारखा करून त्यास चुना सारवून चुलीवर घाल्या ठेवावा आणि चिरवलांनं बाहेर जाऊ नजाई असें लिंपून घ्यावें. अथवा मातीचे डेऱ्यास एका आंगानें लांकडें घालण्या जोगें लांबी हें फोडून धूर बाहेर जाई अशीं एक दोन बारीक भोंकें बाजूस पाडून जमिनीवरच डेरा उपडा ठेवावा आणि रवालीं जाळ करावा परंतु चुलीवरच ठेवण्याचीरूढ फार आहे.

आतां मांडे करण्याची रीत- ४०० भार तूप, १०० भार सारवर आणि १०० भार तादुळांचें पीठ असीं तीन्हीं एकत्र करून फेसून सदरीं कालवून ठेविलेले रवापिठीस लावून तिच्या लिंबा येवत्या गोळ्या करून झाकून ठेवाव्या. नंतर त्या दोन गोळ्यांपेक्षां सवाई मोठी पूर्वीं सिद्ध करून ठेविलेले पुर्णाची गोळी घेऊन त्या दोन्हीं गोळ्यांच्या मध्यें ठेवून नंतर बोरानीं सभोंवतें घेपून घेऊन तांदुळांचे पिठींत घोळवून तो गोळा मोठे पोळपाटावर परतून परतून सभोंवतें फिरवून लाटावा. तो पोळपाटभर झाला म्हणजे हातावर घेऊन दोन्ही हातानीं झाडाचा त्यांतच वाटन जातो. नंतर दोन्ही हातांचे कोपरावर घेऊन हातानीं धरून टकलीत टकलीत गेलें म्हणजे फार मोठा वाटतो. नंतर त्या डेऱ्यावर लांकून परतावा आणि सभोंवतें दोन दोन बोरें दुमडून नंतर एकच मोठी घडी घालून भिंतीशीं अगर दोन लांकडांवर ठेवावी म्हणजे निवर्तांच थोर फुगतो या प्रमाणे शेराचे बार मांडे होतात. हे दुधाशीं रवाण्याचा प्रचार फार आहे.

घारे मांडा. प्रकार २ रा. ह्याची कृति सर्व सदरीं प्रमाणेंच आहे यांत पुरण मात्र नाही. बरील कृतींत रवापिठीच्या दोन गोळ्या कराव्या असें लिहिलें आहे तसें करूनये. एकच गोळी घेऊन पाट्यावर सदरीं प्रमाणे लाटून झाडणें व हातखर घेणे वगैरे सर्व कृती पूर्वीं सांगितल्या प्रमाणेंच करावी.

दुधाचामांडा. प्रकार ३ रा. दूध कटी सारखें आटवावें. नंतर



र मातीचें रुंद बुडाचें तस्त चुलीवर उपडें ठेवावें आण्ण. गा-  
जाळ लाऊन बूड तापलें म्हणजे चुलीतील लांकडें काढून  
निरवान्यांची आंच मात्र असावी. नंतर आटवून ठेविलेलें दूध स्व-  
च्छ फडकें घेऊन त्याचा बोळा करून दुधांत बुचकळून तो बोळा त-  
स्ताचे बुडावर सर्वाटिकाणीं पांच वेळ फिरवावा तो दाबून न फिरवि  
तां वरवर फिरवावा. नंतर हानानें त्याजवर आटलेलें दूध पातळ  
सोडावें. एक क्षणानें खालची आंच लागून तो दुधाचा मांडा वर  
निरवळून येतो त्याची घडी ऊन असतानाच करावी. याबेतानें करा  
वे फार उत्तम होतात.

### रवा व सपिठ

तयार करण्याची कृती.

गहूं चांगले लाल बक्षी किंवा सोनसळे अथवा काळी कुसळ .  
पाहून घ्यावे त्यांत पोटे असूं नयेत. पोटे म्हणजे पांदरे फुगलेले अ-  
सनात त्यायोगानें रवा सपिठ नासतें सबब नीट पाहून घ्यावे. नंतर  
त्यांतील खडा माती काढून ते गहूं ओलवावे. त्याचा प्रकार- गहूं  
पोटे भांड्यांत घेऊन त्यांत पाणी घालून चांगले चोळून धुवून का-  
टावे आणि चिरगुटांत मोटळी बांधून त्याजवर धोंडा किंवा दुसरी  
कांहीं वजनदार वस्तू ठेवावी. नंतर दोन प्रहर गेल्यावर त्यांतील गहूं  
फोटून पहावा म्हणजे पांदरा दिसूं लागतो या प्रमाणें ओलवण्या  
ची कृति उन्हाळ्यांत करावी व पर्जन्यकाळीं धुवून कोरडे करावे आ-  
णि तेलाचा हात लावून मोटली बांधून सदरीं प्रमाणें ठेवावे. नंतर ख  
सरबसे सारखा रवा पडेल अशा मानानें ते दळावे आणि बारीक चां-  
गलें वस्त्र भांड्याच्या तोंडास बांधून तें पीठ गाळावें त्यांतून भांड्यां  
त पडतें त्याचें नांव सपिठ ( मैदा ) आणि वर जो गाळ राहतो तो र-  
वा. नंतर तो वेंचावा व पाखडावा. पुनः वेंचून आणखी पाखडावा.  
त्यांत प्रकार उत्तमरवा १, फुलरवा २, मोहन भोगाचा रवा ३, सांजा ४,  
कणीक ५ असे पांच प्रकार वेगवेगळे काढून ठेवावे.

### दळ्यालाडु.

रवा पावशोर व सपिठ पावशोर असे दोन्ही जिन्नस अर्धा शेर वेगळे वेगळे घेऊन त्यांस ५०० भार तूप चपचपीत लावून निरसें दूध ८ भार वर शिंपडून दडपून ठेवावे. नंतर ६००० भार तूप घेऊन त्यांतून १५०० भार तुपांत सदरीं दडपून ठेवलेला पावशोर रवा तळून काढावा आणि १५०० भार तुपांत सदरील सपिठ तळून काढावे. नंतर सारवर पाउणशोर चांगली निवडून घेऊन त्यांत बाकी राहिलेलें ३००० भार तूप घालून ती सारवर परातेंत पांढरी होईपर्यंत फेसावी आणि त्यांत अर्धातोळा वेलदोड्यांची पूड, १००० भार बदामाचे गर सोलून बारीक काढलेले काप, १००० भार निवडलेला बेदाणा आणि १००० भार खडेसारवरेचा भरडा ह्या चार जिन्नसा घालून सदरीं तळलेला रवा व सपिठ त्यांत घालावे आणि ते सर्व पदार्थ कालवून आंब्या येवटे लाडु करावे. ते करते वेळीं चपचपीत दिसतील परंतु मग कांहीं वेळानें थिजले म्हणजे चांगले घट्ट होतात.

### बेसनाचेलाडु.

हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ बारीक दळलेलें अर्धा शेर घेऊन पाउणशोर तूप तापत ठेवावे आणि तूप तापलें म्हणजे त्यांत तें पीठ ओतावे. नंतर वरचेवर टबळावे तें कटीसारखें दिसूं लागतें. नंतर पळीनें वर वर टबळीत असतां त्यास खमंग वास येऊं लागतो व रंगही जरा तांबूस दिसूं लागतो तेव्हां ५०० भार दूध वर शिंपडून टबळावे म्हणजे दरदरून फुगून पातेलें भरून येतें आणि तें पीठ मोकळें दिसूं लागतें. नंतर काढून निवत ठेवावे व त्यांत ६००० भार सारवर, बेदाणा, खडीसारवर, वेलदोडे, बदाम हे चार जिन्नस दळ्या प्रमाणें घालावे आणि एकत्र कालवून लाडु करावे.

प्रकार दुसरा:- उडदांची सोलांय डाळ दळून घेऊन त्याचें बेसन सदरीं प्रमाणें तयार करावे. हें पुष्टिदायक होय.

प्रकार तिसरा:- मुगांचे डाळीचें केले असतां तें पित्तशामक होय.

**प्रकार चवथा-** नाचण्या तीन दिवस भिजत घालून वाटाव्या. नंतर तें पीठ पुष्कळ पाण्यांत कालवून वस्त्रगाळ करून निवळत ठेवावे. म्हणजे त्यांतील सत्व तळास बसतें व पाणी वर असतें तें पाणी ओतून टाकून तळाचें सत्व काढून वाळत ठेवून वाळल्यावर तें सदरील हरभऱ्यांचे डाळीचे पिठाप्रमाणेच तळून काढावे. यास दूध वर शिंपडून नये. पुढील सर्व ह्मती सदरीं प्रमाणेच करावी. हें बेसना शक्तिहीन मनुष्याचें दररोज एकलाडु परिमित सेवन केलें असतां तो मोठा शक्तिमान होईल.

**प्रकार पांचवा-चांचणी बेसना-** हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ ढबलेलें वस्त्रगाळ करून वस्त्रावर जो गाळ येतो त्यांतून चांगला रवा काढून घ्यावा. नंतर आर्धाशेर रव्यास ६००० भार तूप तळणींत घेवून त्यांत तो रवा घालून तळावा आणि सदरील बेसना प्रमाणें याजवरही ८०० भार निरसें दूध शिंपडून ढबळावा म्हणजे हाही दरदरून फुगून मोकळा होऊन वर येतो. नंतर काढून ठेवावा आणि सारवरभातास सारवरेचा पांक सांगितला आहे त्या प्रमाणें पांक करून त्यांत सदरीं बदाय वगैरे चार जिनसांचा मसाला सांगितला आहे तो घालून सदरीं तळून ठेवलेला रवा आंत घालून कालवून लाडु बांधावे. यांत वर तूप नाहीं दूध २०० भार जाजतो. बाकी सर्व सदरीं प्रमाणेच जाणावे.

**प्रकार सहावा घसमस लाडु-** हरभऱ्यांची डाळ रात्रीं भिजत घालून दुसरे दिवसीं कोरडी करून बारीक वाटावी आणि यांत तळताना दूध मात्र घालावयाचें नाही. वरकड सर्व ह्मति चांचणी बेसना प्रमाणेच करून लाडु बांधावे. निर्लेप करणे असल्यास डाळ दुधांत भिजत घालावी.

**प्रकार सातवा डाळीचे लाडु-** हरभऱ्यांची डाळ निरसे दुधांत रात्रीं भिजत घालून ठेवावी. नंतर प्रातःकाळीं कोरडी करून तुपांत पसा पसा घालून तळून काढावी. मग उत्तम सारवरेचा प-

का पांक करून त्यांत तळलेली डाळ घालून लाडु बांधावे. यांत ब-  
राम बेदाणा वगैरे घालू नयेत.

### बुंदीचेलाडु.

हरभत्यांच्या डाळीचे पीठ वरूनगाळ पिठा प्रमाणें बारीक १ शे-  
र घेऊन त्यांत ४ रु० भास तूप व १ रु० भास मीठ घालून तें पाण्या-  
नें कालवून फेसावें. नंतर पळीवाटे झालें म्हणजे तळणींत तूप स-  
वाशेर घालून तळणी चुलीवर ठेवावी व खालीं बारीक जाळ लावा-  
वा. मग बुंदीचे झारे दोन असनात. एक बुंदी पाडावयाचा व एक बुं-  
दी तळणींतून काढावयाचा, त्यांतून बुंदी पाडावयाचा झारा हातांत  
घेऊन तें सिद्ध केलेलें पीठ ओगराळ्यानें झाल्यांत घालून त्या झा-  
ऱ्याच्या दांड्यावर हातानें ठोकावें म्हणजे त्यांतून पीठ तळणींत प-  
डून दाणेदार बुंदी होतात. नंतर दुसऱ्या झाल्यानें दोन तीन वेळा प-  
रतून त्या कळ्या त्याच झाल्यानें चालणीत काढाच्या त्या चालणी  
खालीं तपेलें ठेवावें म्हणजे तूप त्यांत पाचळतें. तो बुंदी पाडण्याचा  
झारा बरच्यावर दोन तीन घाणे झाल्यावर धुवीत जावा म्हणजे दाणा  
चांमला पडतो या प्रमाणें बुंदी तळून दाणा नयार झाला म्हणजे का-  
टून ठेवावा.

नंतर दोन शेर सारवर घेऊन पाक करणे तो प्रथम कच्चा पांक  
करून त्यांतून त्या बुंदीच्या दाण्यास लावून फेसून ठेवावे. नंतर पक्का  
पांक करून त्यांत फेसलेले बुंदीचे दाणे घालून लाडु बांधावे. पीठ पा-  
तळ झालें तर दाणे लांबट पडनात आणि घट्ट झालें तर दाणा फुग-  
त नाही पोटीं हिरवा राहून मोठा दाणा पडतो सबब पीठ अजमा-  
सानेच मध्यम प्रकारचें कालविलें पाहिजे. पराळास पाहिजे तर डा-  
ळ भाजावी अथवा पीठ दुधांत कालवावें.

झारे धुनलेलें पीठ पुष्कळ नास होतें परंतु तें वरचेवर पीठ का-  
लविण्यास पाणी घेत जावें व शेवटीं काहीं शेष राहिल्यास त्याजवरी-  
ल पाणी दाकून देऊन तळास पीठ जमतें त्याचा झणका किंवा भजीं

करावीं.

### मोतीचूर.

मोतीचुराचा झारा बुंदीच्या झान्याच्या छिद्रांपेक्षां बारीक छिद्रांचा असतो. याचा दाणा मुगा येवढा पडतो. यास हरभऱ्यांचे पीठ वस्त्रगाळ करून घेतले पाहिजे. याची कृति सर्व बुंदी प्रमाणेच आहे परंतु एक शेर पिठाचे लाडवांत मसाला घालावा तो, बदामगर सोलून विसून २० रु० भार, खडेसारखेचा भरडा २० रु० भार, निवडून स्वच्छ केलेला बेदाणा २० रु० भार व वेलदोड्यांची पूड १ रु० भार असे चारही जिन्नस लाडू बांधतानां घालावे, आणि प्रथम कच्चे पांकांत मोतीचुराचा दाणा घालून फेसतांनां त्यांत १ रु० भार केशर खलून दाण्यास लावावे. वरकड कृति बुंदीप्रमाणे आहे. लाडु मात्र लहान करावे.

### सारवरलाडु.

धुतलेले तांदुळांची पिठी एकशेर ४० रु० भार तुपांत भाजावी आणि ४० रु० भार तूप व ८० रु० भार सारवर असीं दोन्ही एकत्र फेसून त्यांत ती भाजलेली पिठी व १ रु० भार वेलदोड्यांची पूड घालून लाडु करावे.

### चुर्मालाडु.

रवा चांगला एक शेर घेऊन त्यांत २० रु० भार तूप पातळ करून घालावे. नंतर हातानें तो रवा तुपासकट चोळून निरशा दुधानें घट्ट कालवावा आणि तुपाची तळणी ठेवून त्यांत ४० रु० भार तूप घालून, त्या कालवून ठेविलेल्या रव्याचीं मुटकळीं करून घेऊन काढावीं तीं हातानें चोळून फोडावीं म्हणजे परतेंत दाणेदार रवा पडत जातो. नंतर बेदाणा, बदाम, खडीसारवर व वेलदोडे असे चारही जिन्नस मोतीचुरास सांगितल्या मानानें त्यांत घालून सारवर दीडशेर घालावी आणि साही जिन्नस एकत्र करून लाडु बांधावे. हें पक्कान्न भारवाडी व गुजरलोक फार करितात.

परंतु फार करणें झाल्यास रवा एकदम कालवृंनये. कारण भिजविलेला फार वेळ राहिल्यानें तत्संबंधी कण मऊ पडतो सबब शीरा शे राचा भिजवीत जावा. रवा पाण्यांत भिजविल्यानें रवरकटे होतात.

### चुटाचुर्मा.

अर्धाशेर रवा व अर्धा शेर सपिठ दोनी मिळून एक शेर घेऊन त्यांत २० रु० भार तूप घालावें आणि दूध किंवा पाणी घालून काल वून पांढऱ्या पोळ्या डागल्या शिवाय जाड करून शीराच्या पोळ्या तयार कराव्या. नंतर पोळ्या मोडून चूर करून कुटून तो चूर चाळणीनें चाळून मोगा राहिल तो पुनः कुटून चाळून तयार झाल्यावर सारवर दीड शेर व सर्व सामान चुर्मा लाडूस सांगितले आहे त्या प्रमाणें यांत घालावें आणि ४० रु० भार तूप घालून लाडु बांधावे. हेही सदर प्रमाणें मारवाडी व गुजरा करितात आणि कर्नाटकांत बाणी लोक फार करतात. यास मालदी असें म्हणतात. जसे कर्नाटकांत ब्राह्मणलोकांस मांडे तसें बाणी लोक मालदी हें विशेष पक्कान्न समजतात.

हा जिन्नस दुधाबरोबर फार चांगला लागतो.

### मुगदळाचेलाडु.

मुगांची डाळ एक शेर भाजून बारीक दळून तें पीठ ठेवावें. ८० रु० भार तूप व १०० रु० भार सारवर असीं दोनी फेस्तून त्यांत एकरु० भार वेळदोड्यांची पूड व सदरील मुगांचे डाळीचें पीठ घालून आंब्या येवढे लाडु बांधावे.

### फुटाण्याचे डाळीचेलाडु.

२० रु० भार तुपांत ८० रु० भार गूळ घालून पाक करावा. नंतर त्यांत ८० रु० भार दाळें घालून लाडु करावे.

### फुटाण्याचे पिठाचेलाडु.

फुटाणें चांगले चोळून सालपटें काढून बारीक दळून शीराम ८० रु० भार सारवर, ६० रु० भार तूप व १ रु० भार वेळदोड्यांची पूड असीं तीन्हीं परानेंत फेस्तून त्यांत फुटाणे दळलेलें पीठ घालून

ळाडु करावे. यांत बेदाणा वगैरे मसाला घातल्यास बेसना दारवळ होतात.

### तिळांचे लाडु.

तीळ चांगले स्वच्छ करून घेऊन भाजावे. नंतर केली शेरभर तिळांस, ८० रु० भार गूळ घेऊन त्यांत २० रु० भार तूप घालून पाक करावा. नंतर त्यांत भाजलेले तीळ घालून लाडु बांधावे.

लाड्यांचे, चुरमुऱ्यांचे, राजगिन्याचे लाड्यांचे आणि भुयमुगाचे दाण्याचे असे चार प्रकारचे लाडु तिळांचे लाडुवां प्रमाणेंच करावे.

### खसरखसीचे लाडु.

एक शेर खसरखस चांगली भाजून वारावी. नंतर तूप अर्धा शेर, सारखर एक शेर व वेलदोड्यांची पूड १० रु० भार असे तीन जिन्स वाटलेल्या खसरखसीत घालून लाडु करावे.

### शेवरवंडांचे लाडु.

कणीक चांगली एक शेर केली व हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ अर्धाशेर असीं दोन्ही घेऊन त्यांत १० रु० तूप व १० रु० भार दूध घालून तें पीठ घट्ट मळावें. नंतर लांबट पात्यावर बोटा पेशां बारीक चळून चार पांच वेगळीं घालून तें तुपांत तळावें या प्रमाणें सर्व तळून झाल्यानंतर तीं मोडून लहान लहान तुकडे करावे आणि शेरास ८० रु० भार गुळांत ५ रु० भार तूप घालून पक्का पाक करावा व त्यांत मोडलेले शेवरवंडांचे तुकडे घालून लाडु बांधावे. हे लग्नकार्यांत अगर दिपवाळीसणांत करण्याची रूढी आहे.

### गुळपापटीचे लाडु.

गहू पाणी लावून सडून वाळवावे आणि शेरभर गुळांत अर्धा शेर हरभऱ्यांची डाळ घालून बारीक दळावे. नंतर ६० रु० भार तूप व १०० रु० भार गूळ घेऊन तें दळलेले डाळमिश्रित गुळाचें पीठ तूप लावून थोडें थोडें भाजावें व उरलेले तूप गुळांत घालून गुळाचा पाक करावा. नंतर त्यांत तें भाजलेले पीठ घालून लाडु

करावे. कोणी चुसंती कणीक भाजून गुळाचे पांकांत घालून लाडु करितात परंतु ते स्थणक होऊन बाधक होतात.

### तांदूळांचेलाडु.

एक शेर तांदूळ सडिक घेऊन धुवून वाळवावे व बारीक दळावे आणि यांचे लाडु गुळपापडी प्रमाणें करावे परंतु यांत हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ मात्र घालू नये.

### गव्हल्यांचे किंवा बोटव्यांचे लाडु.

गव्हले अर्धा शेर घेऊन तळावे. नंतर ८० रु० भार सारखेचा पांक करून त्यांत तळलेले गव्हले घालून लाडु बांधावे.

### भोंपळ्यांचे चियांचे लाडु.

भोंपळा नांबडा (काळा, डांगर) पिकलेला असतो त्याच्याचि या सोलून ४० भार घ्याव्या. नंतर त्या तव्यावर भाजाव्या. तीळ पांढरे करून भाजलेले ५ रु० भार, खसरखस भाजलेली ५ रु० भार, खारका कुटून ५ रु० भार, खोबरे किंमलेले भाजून ५ रु० भार व काजूचे गर ५ रु० भार असे जिन्नस एकत्र करून नंतर ४० रु० भार सारखेचा पांक करून त्यांत हे सर्व जिन्नस घालून लाडु करावे.

### राघवदास लाडु.

खवा ८० रु० भार व सारखर १२० रु० भार घेऊन ठेवावी. नंतर रवा चांगला बारीक २५ रु० भार घेऊन त्यांत तूप घालावें तें असें कीं, त्या रव्याचें घुटकळे झावें असें तूप चोळून नंतर १ रु० भार केशर खलून त्या पैकीं अर्धें दुधास लावून त्या दुधांत रवा कालवावा तो घट्ट भगारा असावा. नंतर २० रु० भार तुपांत तो रवा तळून त्यांत खवा मिसळाना आणि सारखर घालावी. वदामगर सोलून फांकी करून २० रु० भार, निवटून स्वच्छ केलेला वेदाणा ३० रु० भार, खडीसारखर भरडा २० रु० भार व वेलदोड्यांची पूड १ रु० भार असे जिन्नस त्यांत घालून सदरील खललेलें अर्धाभार केशर त्यास चोळून लाडु करावे.



## धिवर.

शोरभर केली रवा बारीक दळावा आणि त्यास २५ रु० भास तूप चोळून लावावे. नंतर तें पीठ दुधांत प्रगच्या दारबल कालवून दडपून ठेवावे व तें एक तास भिजल्या नंतर त्यांतून थोडें थोडें परातेत घेऊन दूध घालून चांगलें फेसावे. त्या फेसण्याचें प्रमाण इतकेंच कीं, फेसतां फेसतां हात वर उंचलला तर परातेस व हाताच्या मध्यें चिकट व लांबट अशी तार यावी. नंतर धिवर पात्र चुलीवर ठेवावे तें असें कीं, चुलीस व धिवरपात्रास लिंपावें म्हणजे जाळ बाहेर जाणार नाही. पात्रांतील तूप चुलींत पडलें तर जाळा मोठी होते याजकरितां पात्राबरोबर लिंपून घ्यावे. नंतर चुलीचे बाजूस किंचित जाळ बाहेर जाई अशीं एक दोन भोंकें करावीं. पात्रांत तूप घालावयाचें तें निम्मे पात्रांत बेतानें घालावे नंतर वीस रु० भास फेसलेला जिन्नस आंत राही अशी लाहान तोंडाची तांबली घेऊन त्या तांबलींत सदरीं फेसून ठेविलेला जिन्नस घालून तूप तापलें म्हणजे पात्रास लावून त्यांत धार ओतीत ओतीत हात वर उचलीत जावा तो असाकीं, पाउणहात उंच उचली पर्यंत आंतून तूप दरदरून वर येऊं लागतें तेव्हां जरा बंद करावे म्हणजे पुनः रवालीं जातें. नंतर पूर्वी प्रमाणें धिवर पात्रास लावून धार ओतीत ओतीत हात वर नेत असतां पुनः तूप वर येऊं लागतें तेव्हां पुनः बंद करावे या प्रमाणें तीन वेळ करीत असतां तांबलींतो ल जिन्नस संपतो. नंतर एका हातांत झारा व एका हातांत वेळवाची लांबट लेखणी घेऊन धिवर पात्रांतील धिवर परतावा. नंतर साखरेचा पक्का पांक करून त्यांत बुचकळून त्या तयार झालेल्या धिवरावर नरचेवर पळीनें पांक घालावा या प्रमाणें सर्व बुचकळून काढावे.

याची परीक्षा अशी आहे कीं, जरीं मधाचे पोळीस घरें असतात नशीं या धिवरास पडावीं म्हणजे धिवर उत्तम झाला. न-

सा नहोईल तर पूर्वी फेसलेला रवा आहे त्यांत पुनः जास्त तूप घालून नंतर दूध घालून फेसाबा म्हणजे पिवर उत्तम होतात.

### गुरवळ्या.

अर्धा शेर रवा घेऊन तो दूध घालून कालवाला आणि घटकाभर तसाच ठेवावा. नंतर ८० रु० भार चांगली धुवा सारखर बारीक वाटावी त्यांत तांदुळांची पिठी ६० रु० भार, वेळटोड्यांची पूड १ भार व भाजून वाटलेली खसखस ३० रु० भार या प्रमाणें ती ही जिन्नस मिळवून ठेवावे. नंतर पूर्वी भिजवून ठेविलेला रवा दुधाचा हात लावून तिंबून ठेवावा. तो फार पातळ असूनये व फार घट्टही असूनये. नंतर त्या तिंबलेल्या रवाच्या मोठ्या सपाशी येवढ्या गोळ्या करून स्वच्छ फडक्या खाली झांकून ठेवाव्या. नंतर तांदुळांची पिठी वस्त्रगाळ करून घेऊन त्यांतून पात्यावर पिठी घेऊन व्याजवर सदरील गोळ्या पैकीं एक गोळी घेऊन लावून पापडो करावी आणि त्यांत सदरीं तीन जिन्नस, वाटलेल्या सारखरेंत मिळवून सिद्ध केलेल्या पुरणा पैकीं पुरण घालून ती पापडी सभोवती बोरानें चिमटून पुनः पिठींत घाळून पात्यावर लावावी. ती लारण्याची रति. लाटिनाना फुगते तो फुगा फुटूनये. फुगा आला म्हणजे दुसरीकडे लावावी. अशी लावून वाटोळी करून तुपाच्या तळणींत घालावी म्हणजे लागलीच फुगून वर येते तिजवर पळीनें तूप तळणीतलेच घालावें. यांत मुख्य फुगा आहे. जर फुगा नसाये तर पुरी सारखी होते यास्तव जपलें पाहिजे.

### जिलच्या.

अर्धाशेर रवा, ९० रु० भार तूप, चार ०० भार तांदुळांचें पीठ व १० रु० भार हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ अशीं घेऊन दुधांत आंबोळीचे पिठाप्रमाणें कालवून ठेवावी. नंतर त्यांत कागदी लिंबें मोठीं रसभरित पिवळीं घेऊन कापून पिळावीं आणि तें पीठ झां-

कून ठेवावें. नंतर दुसरे दिवसीं ८० रु० भार सारखेचा कच्चा पांक तयार करावा. नंतर पूर्वदिवसीं मिजत ठेविलेलें पीठ परातेंत घेऊन फेसावें. फार दाट झालें असल्यास दुध शिंपडून फेसावें तें असें कीं, धिवरापेक्षां घट्ट असावें. तें फेसल्याची परीक्षा उंच उचललें तर तार यावी ती तुटूनचे. असा त्याचे अंगीं चिकटपणा यावा. नंतर चुलीवर परात ठेवून त्यांत ६० रु० भार तूप घालावें. नारळी पात्र अगर पात्रच केलेलें असतें त्यांत तें फेसलेलें पीठ घेऊन परातींत घालिताना पात्राचे रवालचें भोंक झाकून धरून परातेंत बाटोळे तीन बळसे पडे पर्यंत घालून नंतर एक मधून उग्री रेंघ घालावी म्हणजे ते तीन बाटोळे बळसे फुटून वेगळे पडत नाहीं या प्रमाणें परातेंत सात आठ जिलब्या झाल्या म्हणजे बाहेर काढून लागल्याच कच्चा पांक करून ठेविला आहे त्यांतून थोडा थोडा पांक वेगळा घेऊन पक्का करावा त्यांत जिलब्या बुचक लून काढून ठेवाव्या. जर जिलबीची नळी पोकळ नहोईल तर पुनः तेंपीठ तूप घालून फेसावें. तूप फार झालें तर फुटते व मोहन कमी झाल्यास घट्ट कोडबोळ्या दारबल होऊन नळी पडत नाहीं या साठीं मोहन बेतानें घातलें पाहिजे. नळी पोकळ झाली म्हणजे आंत पांक शिरून जिलबी चांगली होते.

### करंजा.

रवा व पिठी समभाग केली १ शेर घेऊन त्यांत तांदुळांची पिठी २ रु० भार व तूप १० रु० भार घालून सारखें चोळावें. नंतर दूध घालून तें पीठ घट्ट मळून पास्थावर बरबंत्यानें कुटावें आणि पुनः तांदुळांचें पीठ १ भार व तूप चार भार असीं दोन्ही एकत्र फेसून त्या कुटलेल्या पिठास लावावीं व त्याच्या मोठ्या सपारी घेवत्या गोळ्या कराव्या. त्या गोळ्या झांकून ठेवून त्यांच्या चांगल्या पातळ पापट्या लाटून ठेवाव्या. नंतर खोबरें ६० रु० भार किसलेलें, खसरबस १० रु० भार भाजलेली, वेलदोडे सहा मासे आणि सारखर

१०० रु० भार असे चारी जिन्नस एकत्र करून पुरण तयार करावे. नंतर पापडींत बेतानें घालून दुमडून मुरड घालून किंवा कांतण्यानें कापून तळाव्या. अल्पखर्चास्तव गुळ किंवा मगदुमी सारखर घालून कराव्या.

कोणी चिरोत्यांचे पोळी सारख्या पोळ्या लादून तीन तीन पोळ्या एकावर एक तूप लावून पोळी घालून फुंकणी सारखी मुरडी करून जराशी पिळवटून तिच्या सपारी येवढ्या गोळ्या घालून त्यांच्या पापड्या लादून त्यांत सदरील सारखरेचें पुरण घालून करंजा करितात त्या पुष्कळ पदर होऊन नाजूक चिरोत्या सारख्या होतात. कर्जी सारख्या कठिण होत नाहीत.

पोकळ करंजा:- सदरी प्रमाणेच परंतु पापडी तांदुळांची पिठी लावून फार पातळ लाटावी. नंतर त्यांत सदरील पुरण घालावयाचें तें करंजाच्या निंमेनें घालून ती दुमडून कांतण्यानें कांतून तळणींत टाकावी म्हणजे गुरवळी सारखी फुगून तरंगून वर येते. या प्रमाणें कराव्या.

मेव्याच्या करंजा:- रवा चांगला घेऊन सदरी प्रमाणेच तांदुळांची पिठी व तूप घालून दुधांत कालवून नंतर कुटून त्यास तांदुळांची पिठी व तूप फेसून लावून तयार करून घ्यावा आणि भिजलेल्या पावट्या येवढ्या लहान गोळ्या करून त्यांच्या लहान पातळ पापड्या गाडी रुपया येवढ्या लाटाव्या आणि त्यांत एक बेलदोड्याचा दाणा व हरभऱ्या येवढा खडेसारखेचा खडा घालून त्यास मुरड घालून तळून काढाव्या. किंवा आंत कांहीं न घालतां पोकळ व पातळ पापडीच्या करंजा करून तळाव्या. नंतर सारखेचा पक्का पांक करून त्यांत घालून काढाव्या. फार उत्तम होतात.

### अनरसे:

जाडे एक वर्षांचे जुने सडीक तांदूळ भिजत घालून ते दोन दिवस भिजूं द्यावे. नंतर रोवडींत घालून पाघळून वाळले म्हणजे

उरवळांत कांडून वस्त्रगाळ पीठ करावें. नंतर केंली शेर तांदुळांस १२० रु० भार सारवर किंवा ११० रु० भार गूळ, १० रु० भार तूप असे दोन पदार्थ सदरील वस्त्रगाळ केलेले पिठांत घालून तें पीठ पुनः कुटून सिद्ध करून ठेवावें. नंतर भरतीचे वेळावर चुलीवर तळणी ठेवून शोरास सवाशेर तूप घालावयाचें पैकीं निम्मे तळणींत घालून तें झाल्यावर बाकी घालावें. तूप तापल्यावर त्या सिद्ध केलेल्या पिठांतून मोठे सपारी येवटें पीठ पानावर घेऊन गोळी करून ती हातानें खसरखसेंत दडपून दोनी बाजूने खसरखस लावून तळणींतून तळून काढावी पीठ मळताना गोळान बनेल तर थोडें पिकलेलें केळें घालावें किंवा दुध शिंपावें म्हणजे गोळा होतो आणि त्याच दिवसीं अनरसे चांगले नहोतां बिर घळूं लागले तर तें कालवलेलें पीठ दोन दिवस केळीचे पानांत गुंडाळून झांकून ठेवावें. नंतर करावे म्हणजे चांगले होतात. हें भिजविलेलें पीठ एक महिना सद्धा राहतें.

रवाजा- सदरीं करंजा सांगितल्या आहेत त्यांतीलच एक पर्याय आहे. रवालीं एक व वर एक अशा दोन पापड्यांमध्ये करंजाचें पुरण घालून सभोवती वाटोळी मुरुड घालावी आणि तळाव्या. यांचें नांव रवाजा.

### चिरोटे.

अर्धाशेर रव्यास ८ रु० भार तूप व २ रु० भार तांदुळांची पिठी घालून दुधांत कालवून मळून ठेवावा. नंतर एक तासानें पाल्यावर कुटावा तो पुष्कळच कुटला पाहिजे. नंतर एक भार तांदुळांचें पीठ व २ भार तूप असें फेसून त्या कुटलेल्या रव्यास लावून लिंबायेवत्या गोळ्या करून सर्व झांकून ठेवाव्या. मोठे पोळपाटावर वस्त्रगाळ तांदुळांची पिठी घालून पातळ पोळी लाटावी ती स काठ राहूनये. 'पातळ अशी लाटावी कीं, कांद्याच्या पापड्याप्रमाणें.' नंतर तूप लावून एकावर एक अशा तीन ठेवाव्या आणि तूप

लावून चार बोटे रुंदीची परतून परतून घडी घालावी. अशा सर्व तयार करून चाकूनें हमचौक चार बोटांचे तुकडे करून ते पुनः लाटावे. नंतर तळणीत घालून तळून काढून प्रत्येकावर सारवर घालून वाटावे. किंवा सारवरचे पक्के पाकांत बुचकळून काढावे परंतु बहुशा वर सारवर घालण्याची चाल फार आहे हा जिनस नाजूक होऊन चांगला होतो.

### अकबऱ्या.

अनरशाचें वस्त्रगाळ केलेलें पीठ घेऊन अर्धशेर पिठांत १० रु० भार तूप घालून सारखें चोळावें. नंतर निरसे दुधांत पीठ मळावें. साजूक लोणी पूर्वदिवसीं भिंतीस मारून त्याजवर पान डकवून ठेवावें. ते दुसरे दिवसीं काढून दोन वांटे पीठ व एक वांटा लोणी असें परातेंत घालून फेसावें म्हणजे पानळ होतें. नंतर दुसऱ्या भांड्यांत भरून ठेवावें. तुपाची तळणी चुलीवर ठेवून पानावर पिठाचे हातानें अनरशा सारखें थोपावें आणि तळणींत सोडावें. परतूनये. फुगा येऊन फुटला तर चांगली जमली म्हणोन समजावें. नाहीपेशां आणखी तयार केलेले पिठांत थोडें लोणी घालून पुनः फेसून घ्यावें म्हणजे अकबरी होतें. नंतर पानावर वाटावी व जवळ सारवरही वाटावी. ती अकबरी डोळ्यांस कुसरीदार फार चांगली दिसते.

### तारफेणी.

रवा चांगला गाईचे दुधांत कालवून मळून भिजत ठेवावा. नंतर पाट्यावर वरवस्थानें कुटावा. मोठ पांढरें केलेलें १शेर केली रव्यास २रु० घेऊन त्यांत १रु० भार तूप घालून बारीक वाटून त्या कुटलेल्या रव्यास लावून पुनः कुटावा आणि ५रु० भार नुसतें तूप फेसून त्या कुटलेले पिठीस लावून लावून लांब बोरा येवत्या दोऱ्या वळाव्या. नंतर हातानें त्यांच्या लांबट शेवया करून चौंगे घालावे आणि त्यांतून तार हातावर घेण्याच्यापू-

वीं ३० रु० भार तूप परातेंत फेसून ठेवावें. नंतर एक हातास शे-  
वयांचीं स्रुतें असून दुसरे हातानें तें फेसलेलें तूप त्यांस चपच-  
पीत लावावें. नंतर दोन्ही बोटांस गुंडाळून घ्यावें ती चुंबळ प-  
रातेंत ठेवावी. या प्रमाणें वरचेवर चुंबळी करून ठेवाव्या. नंत-  
र दर चुंबळीच्या पोटांत चिंचोक्या येवदें थेंबानें तूप सोडावें. म-  
ग बारीक चांगल्या चोया करून त्यांच्या दोन जुड्या आंगठ्या  
येवढ्या जाडीच्या बीतभर लांब बांधून तयार कराव्या. नंतर  
तळणींत तूप तापत ठेवून एक चुंबळ पाल्यावर घेऊन लाटण्या-  
नें हलकें हातानें लाटून ती पुरी साररवी झाली म्हणजे तळ-  
णींत घालावी आणि चोयांच्या जुड्या दोन्ही हातांत घेऊन त-  
ळणीतील लाटलेल्या चुंबळीस सोडवावें. नंतर परतून पुनः जु-  
ड्यानीं सोडवावें. म्हणजे विरळ विरळ शोबई स्रुतून दिसूं-  
लागते. नंतर काढावी.

पाहिजे तर सारवरेच्या पक्के पाकांत घालून वाढावी किं-  
वा सारवरफेणी करून ती ह्या तारफेणीवर ठेवून जवळ दुधा-  
ची वाटी भरून ठेवावी आणि त्याशीं रवावी. नाहीपेक्षां फेणी  
वाढावी व तिजवर धुवासारवर घालावी. मग कोरडी रवावोत अ-  
गर दुधाशीं रवावोत. हा पदार्थ करण्यास कठीण परंतु दिसण्या-  
स सररेव आहे.

### सारवरबोंडें.

जिल्ल्यांचें पीठ तयार केलेलें घेऊन तळणींत लिंबोणी येव-  
टीं हातानें टाकावीं नंतर झान्यानें परतून काटून सारवरेचे पांकांत  
घोळवून वाढावीं त्यांचें नांव सारवर बोंडें.

### घारगे.

अर्धशेर गव्हांचा सांजा शिजत ठेवावा. त्यांत १ रु० भार मी-  
ठ व १०० रु० भार गूळ चांगला घालून नंतर शिजल्यावर गरग-  
टावें तो घट्ट लावा. नंतर त्यांत अच्छेर, गव्हांची कणीक घालून

परानंत काढून मंडावा आणि त्यांतून मोठे लिंबा घेवढी गोळी घेऊन केळीचे फाळक्यास तुपाचा हात लावून वर खसरखस घालून थोपटून परतून तळणींत टाकावा म्हणजे घारगा हातो.

या प्रमाणें तांदुळांचाही होतो यांत अधिक उणें नाहीं.

भोंपळा, फ़णसाचे गरे, कांकडी अगर बाळूक यांचेही होनात. यां पैकीं कोणतेही एकाची साल काढून किसून ज्यास पाणी सुटतें त्याचें पिळून टाकून शिजत ठेवावा. तो कीस अच्छेर कणके इतका असावा. नंतर त्यांत १०० रु० भार गूळ, १ रु० भार मीठ व १ शेर भरड कणीक घालून मळून त्याचेही सदर रीती प्रमाणें घारगे करावे.

रसाळ गऱ्यांचे घारगे. पातेल्यावर नांबें पितळ वगैरेची चाळण ठेवून निजवर रसाळ गरे चोळावे. त्यांचा सर्व रस पातेल्यांत पडतो. नंतर त्यांत धुतलेले तांदूळ दळून पीठ व गूळ शेराम पाउणशेर घालून मळून त्याचेही सदरीं प्रमाणें घारगे करावे हे घारगे तुपांत तळल्यास चांगले होतात. तेलांत तळल्यास तेलकट वास येतो व यांस शेराम एक शेर तूप किंवा तेल लागतें.

वडे.

तांदूळ शेरभर धुवून वाळवून भरड दळावे व उडदांची डाळ अच्छेर सोलीव तीही कांहीशी भरड दळावी आणि त्यांत गहू पावशेर व हरभऱ्यांची डाळ पावशेर असें दळून चारी जिनस एकत्र करून त्यांत २ रु० भार हळदीची पूड, ६ रु० भार मीठ, तीनमासे हिंग व ओली कोथिंबीर व जिरे मिरें समभाग यांचा भरडा २ भार व ओल्या मिरच्यांचा ठेसा ५ भार या प्रमाणें ह्या सर्व जिनसा घालून त्यांत कढत पाणी घालून घट्ट कालवून मळून ठेवावें. नंतर पांदरे केलेले तीळ पावशेर भाजून जवळ घ्यावे आणि पानास पाण्यांचा हात लावून त्याजवर तीळ घेऊन त्याजवर सदरील सिद्ध केलेल्या पिठाची लिंबाये वढी गोळी थोपटून वर तीळ घालून तळणींत टाकावा व तो परतू



न बाहेर काढावा. या प्रमाणें तुपांत किंवा तेलांत सर्व तळावे.

दुसरा प्रकार- हरभण्यांची डाळ व उडदांची डाळ ह्या दोन्ही समभाग घेऊन एकत्र करून भिजत ठेवाव्या व दुसरे दिवशीं रोचकींत घालून पाघळून पात्यावर बारीक वाटून त्यांत सर्व जिन्नस घालावे व सदरीं प्रमाणे वडे करून तळून काढावे. यास कर्नाटकांत आंबोडी म्हणतात.

### कडबोळीं

सदरीं वड्यांचें सिद्ध केलेलें पीठ त्याच्या बोट्या घेवढ्या जाडीच्या सारख्या लांब लांब लोळ्या करून वाटोळ्या गुंडाळून तळणींत घालून तळून काढाव्या. यांस कडबोळीं म्हणतात. हीं फराळास पाहिजेत तर डाळी भाजून दळाव्या.

### चकल्या.

कर्नाटकांत लांकडाचा अगर लोखंडाचा सांचा केलेला असतो त्यांत एक खालचें उरबळ व वरचें सुसळ असें असतें.

यांत प्रकार दोन आहेत ते असे कीं, एक शंभयांचा व एक चकल्यांचा. त्यांपैकीं चकल्यांचा घ्यावा. नंतर तांदूळ अर्धा शेर धुतलेले व उडदांची सोलीव डाळ अर्धाशेर 'पैकीं निमं तांदूळ व निमं डाळ भाजावी.' असे एक शेर केली घेऊन बारीक दळावे. नंतर पूर्बदिवशीं २० रु. १० भास लोणी भिंतीवर मारून त्याजवर पान लावून ठेविलेलें असावें. नंतर त्या दळलेले पिठांत तें लोणी व तीन भास मीठ व तीनमासे हिंग व १ भास जिण्याची पूड व १ भास मिरें पांढरीं करून त्यांची पूड असे जिन्नस घालावे आणि दूध घालून तें पीठ कालवावें तें अंबळ घट्ट असावें. नंतर चकल्यांचे सांच्यांत घालून वर सुसळानें दाबून वाटोळ्या कडबोळ्या सारख्या कराव्या. त्यांचे आंगास कांठ्या सारखे किंवा तीनपेडी दोरी सारखे बण दिसू लागतात. नंतर तळणींत घालून तळून काढाव्या.

कोणीं हातानेंच पिळवटून पिळवटून दोरी सारख्या चमत्का

रिक्त करतात. हा पदार्थ करनाटकान्त करण्याची चाल फार आहे.  
ह्या चकल्या एकमहिना पर्यंत चांगल्या राहतात.

दुसरा प्रकार- हरभऱ्यांची डाळ व तांदूळ धुवून दोन्ही  
समभाग घेऊन दळावीं. नंतर सर्व कृति पूर्वी प्रमाणेंच समजावी.

तिसरा प्रकार- एक शेर तांदूळ स्वच्छ धुवून पातेल्यांत भाजा  
वे आणि बारीक दळावे. नंतर सपाट पंचपात्रीस दोन पंचपात्र्या पा-  
णी या मानानें आधण ठेवून त्यांत सफेत मीठ ३ रु० भार, हिंग २  
मासे व पापडरवार १ भार असे तीन जिन्नस पूर्वदिवसीं पाण्यांत  
भिजत घातलेले असावे व त्यांजवरील निवळी त्या आधणांत घा-  
ळावी. त्यांत सहा मासे जिरें, २ रु० भार खसरखस, ६ रु० भार तूप  
घालून सदरील दळलेलें पीठ ओतून त्यास घांटावें आणि जाळ  
चांगला करून त्याजवर झांकण ठेवावें. नंतर पाणी कमी वाटल्या  
स आणखी घालून खालीं उतरून परतेंत घालून चांगलें मळून  
चकल्या हातानें कराव्या अगर सांचांत करून पांढरे धोत्रावर वा-  
ळत ठेवाव्या. नंतर तळणींत तेल घालून तळाव्या म्हणजे चांगल्या  
शहज्र होतात.

याच चकल्यांत जिरें, हिंग व दोन भार मीठ नघालितां कराव्या  
नंतर वाळवून तळून पक्के पांकांतून बुडवून काढाव्या फार उत्तम होतात.  
शंकरपाळे.

अर्धाशेर खापिठी घेऊन त्यांत पावशेर हरभऱ्यांचे डाळीचें पी-  
ठ, ६० रु० भार गूळ, अर्धाभार वेल्दोड्यांची पूड, २० रु० भार तूप या-  
प्रमाणें घालून हातानें सर्व मिश्रण चांगलें करून दुधांत कालवून  
चांगलें मळून त्याची पोळी लाटावी आणि त्या पोळीचे, सरीनें ति-  
कोनी तीन बोटांइतक्या रुंदीचे तुकडे करून तुपाचे तळणींत घालू-  
न तळावे उत्तम होतात.

दुसरा प्रकार- आंत गूळ नघालितां करून सारवरेचे पाकां  
त बुचकळून काढावे.

तिसरा प्रकार- अर्धाशेर कणीक, अर्धाशेर हरभऱ्यांचे डाळी  
चें पीठ, ६० रु० भार गूळ व २० रु० भार तूप असे चारही पदार्थ एके  
ठिकाणी कालवून पोळी लाटून वरकड सर्व हति सदरीं प्रमाणें क-  
रावी.

### भजीं.

हरभऱ्यांचे डाळीचें पीठ पावशेर पाण्यांत किंवा दुधांत काल  
वून त्यांत ३० रु० भार तूप घालून हिंग एक मासा, थोडी कोथिंबीर व  
जिरें, मिरें समभाग यांचा भरडा एक भार व मीठ १। रु० भार व वाळ  
लेल्या मिर्चीची पूड १ भार या प्रमाणें घालून कालवून लहान ल-  
हान सपारी यवदीं सुपात तळून काढावीं.

प्रकार दुसरा- सदरील सर्व पदार्थ गोड दऱ्यांत कालवून  
तळतात.

प्रकार तिसरा- सदरील तयार केलेल्या पिठांत अगस्त्याच्या  
कळ्या अथवा घोसाळें, दोडका, वांगें, पलांडु यांच्या चकत्या घा-  
लून कालवून त्यांचीं भजीं तळून काढितात. श्रीमान् लोक खुरा-  
सनी ओंब्याचे पानाचीं भजीं करितात त्यांस वास चांगला येतो. अ-  
शीं नाना प्रकारचे पदार्थांचीं भजीं करितात. हीं भजीं तेलान्त तळा  
वयाचीं असल्यास मोहन तेलच घालावें व तीं तळण्यासपावशेर  
पिठास १५ रु० भार तेल किंवा तूप लागतें.

### गपचिप.

पातेल्यांत ६ शेर दूध तापत ठेवून तें चांगलें तापून त्याजक-  
र साई आली म्हणजे हळूच खालीं उतरून निवत ठेवावें. त्याचे  
पूर्वीं २४ भार दहीं फडक्यांत घालून खुंटीस पाघळत ठेवावें. नंतर  
तें दहीं कोरडें घट्ट झालें म्हणजे तळहातानें फेसून थोडा केशरा  
चा रंग द्यावा व त्यांत तीन मासे बेलदोऱ्यांची पूड घालावी. नंतर  
त्यांतील अर्धे दहीं घेऊन कल्हईच्या परातेस लावून त्यावर सदरी  
ल दुधावरची साई दोन्ही हातानीं संबंध उचलून त्या परातेत घा-

लावी. नंतर अर्धे राहिलेले दही त्या साईच्या वरचे आंगास लावून एक घटकेने त्याच्या चौकोनी बड्या कापाच्या. नंतर २००० भार तूप तळणीत घालून तापले म्हाणजे जाळ कमी करून निरवारे मात्र असावे. मग ती वडी तळणीत टांकून लागलीच परतून काढावी आणि वाढावी. हे पक्कान्न वर सारवर घालताना कसे झाले ते पाहणे आहे याजकरिता सारवर बाजूस वाढावी. हे पक्कान्न पोटभरू नव्हे पाहण्यास चांगले आहे.

### शिरा.

मोहन भोगाचा सांजा तूप लावून चांगला भाजावा. नंतर पावशेर रव्यास पाउणशेर दूध तापत ठेवून त्यांत भाजलेला सांजा घालावा आणि एक कट आला म्हाणजे ५००० भार सारवर त्या व घालून तीन कट आल्यावर ठवळावा. नंतर त्यांत खडे सारवरेचा भरडा १००० भार, बेदाणा ५०० भार, बदाम सोलीव तुकडे करून १००० भार व वेलदोड्यांची पूड एक भार या प्रमाणे घालून वाढावा. हा पुरीशी रवाण्यास योग्य आहे किंवा तसाच रवावा.

### बासंदी.

दूध ५ शेर आटवावे ते पळीवादे झाले म्हाणजे त्यांत १२००० भार सारवरेची मळी काढून पांक करून घालावा आणि उतरून सदरील शिऱ्या प्रमाणे खडीसारवर, बदाम, बेदाणा व वेलदोडे असे चारी जिन्नस त्यांत घालून वाढावी. हीही पुरी बरोबरच रवावी.

### श्रीरवंड.

दूध ५ शेर चांगले तापवून साईसकट विरजून ठेवावे. नंतर दुसरे दिवसी प्रातः काळीं धुवट चौकोनी रुमालांत घालून खुंटीस टांगून ठेवावे ते निथळून घट्ट झाले म्हाणजे १२००० भार चांगली सारवर घेऊन कल्हईचे पातेल्याचे तोंडास दुसरे स्वच्छ फडके बांधून त्याजवर ते टांगून ठेवलेले दही व सारवर घालून हाताने चोळून गाळावे नंतर त्यास चार मासे केशर रवळून लावावे व खडीसारवरेचा बारी-

क भरडा १० रु० भार, वेलदोड्यांची पूड १ भार आणि कस्तूरी एक गुंज भार बारीक खलून याप्रमाणे तीन जिनसा त्यांत घालाव्या.

### आंब्यांचारस.

उत्तम आंब्यांचा रस काढून कल्हईचे पातेल्यांत घालून चुलीवर ठेवून चांगला आटवावा तो आटत आला म्हणजे त्यांत सारवर रसाचे दुप्पट घालून आणखी आटवावा आणि पळीवादा झाला म्हणजे शेरस १ भार वेलदोड्यांची पूड घालावी. नंतर ती रस फडक्यांत घालून गाळावा. सारवरेच्या बहूल खडीसारवर किंवा सारवरयाचा पाक करून घालून आटवावा म्हणजे पांढरा होतो. हा रस एक वर्षभर राहतो.

### मुरंबा.

आंबे जून पिकण्या सारखे झाले असतील ते घेऊन त्यांरी साल काढून कापून फांकी कराव्या. नंतर पातेल्यांत पाणी चुलीवर ठेवून त्यास आधण आले म्हणजे त्यांत त्या फांकी ओतून लागल्याच रोवळींत ओताव्या. नंतर पाटावर पांढरें दोन पदरी चिरगुट घालून त्याजवर त्या फोडी पसराव्या आणि वर दोन पदरी फडकें झांकून दडपून ठेवाव्या. नंतर शेर फांकींस चांगली सारवर तीन शेर घेऊन तिचा पाक करावा. तो मळी काढून स्वच्छ झाल्यानंतर त्यास तार येऊं लागत्ये तेव्हां त्या पाकांत सदरील फांकी घालाव्या म्हणजे पाक पातळ होतो त्यास पुनः चार कड येऊं द्यावे. कड फार झाला तर फांकी वातड होतात व कमी झाला तर पाक पातळ होतो यासब वीक बेतानें कड आणून त्यांत एकभार वेलदोड्यांची पूड घालून उतरावा. उत्तम होतो.

### मोर आवळा.

आंबळे चांगले मोठे आणून त्यांस पितळेच्या टोंचण्यानीं टोंचून सभोवती छिद्रे करून ते आंबळे 'थोडा चुना पाण्यांत कालवून' त्या पाण्यांत टाकावे. नंतर थोड्या वेळानें त्यांतून काढून आधणां-

त टाकून एक कद आला म्हणजे दुरडींत ओतून घ्यावे. नंतर हा-  
तानें प्रत्येक आंबळ्यांतील पाणी पिळून टाकावें आणि मुरंब्या प्रमा-  
णें पांक करून त्यांत टाकून पुढील कृति सर्व सदरील मुरंब्या प्रमा-  
णेंच करून तयार करावा.

### करवंदांचा मुरंबा.

करवंदें मोठीं मोठीं हिरवीं आणून मध्ये चिरून दोन फाकी  
करून पाण्यांत टाकावीं. नंतर त्यांतील बिया काढून पूर्वी प्रमाणें  
शेरास तीन शेर सारखेचा पांक करून त्यांत त्या फाकी घालून दो-  
न कद आले म्हणजे सदरी प्रमाणें करून ठेवावा.

### माहाळुंगाचा मुरंबा.

माहाळुंग सोलून त्यांतील गाभा निरनिराळा करून बिया का-  
ढून टाकाव्या. नंतर १ शेर गाभ्यास ३ शेर सारखेचा पांक पूर्वी प्रमा-  
णें पक्का करून त्यांत घालून दोन कद येतांच उतरून ठेवावा.

### कोरफडीचा मुरंबा.

कोरफड चिरून त्यांतील चांगला गाभा घेऊन निर्मळ धुवून पा-  
ण्यांत भिजत ठेवावा. नंतर पुनः धुवून चिरगुलावर पुसून बरकड सर्व  
कृति सदर मुरंब्या प्रमाणेंच करावी. हा मोग औषधी आहे गर्मींचे  
आजारास फारच उपयोगी पडतो.

### कवठाचा मुरंबा.

कवठ पाडाचें जून घेऊन किसून सदर मुरंब्या प्रमाणेंच करावा  
हा पित्तनाशक आहे. मुरला म्हणजे चांगला गुणकारी आहे.

### लिंबांचा मुरंबा.

लिंबें कागदी चांगली १०० आणून त्यांची साल काढावी. नंतर  
त्यांस सभोवतें टोंचून बारीक छिट्टें करावीं आणि खडीसारखर दोन-  
शेर घेऊन पूड करून धुवट खादी पांच हात लांब घेऊन त्यांत तीं शं  
भर लिंबें घालून त्यांजवर खडीसारखेची पूड घालून दोघानीं दोन  
हातानीं धरून उन्हांत एक प्रहर हालवीत रहावें म्हणजे लिंबें वर-

चेवर इकडचीं तिकडे व तिकडचीं इकडे होऊन त्यांत उन्हांनें सारवर विरघळून शिरते असें एक दोन दिवस करावें म्हणजे किंचित् रस खालीं पाघळत थेंब पडूं लागले म्हणजे खालीं कल्हईची परात ठेवून त्या त थेंब थेंब पडून काहीं रस सांचला म्हणजे एका कल्हईचे भांड्यांत तीं लिंबें व तो खालीं पडलेला रस घालून त्या भांड्याचें तोंड बांधून ठेवावा. हा पिताचा नाशक असून खाण्यासही उत्तम आहे.

### आइते.

तांदूळ एक वर्षांचे जुने सडीक एक शेर धुवून बारीक दळावे. नंतर पाणी किंमत ऊन करून त्यांत तें दळलेलें पीठ घालून कढी इतपत पातळ कालवावें व त्यांत पांढरें पीठ १ भाग घालावें. नंतर पोळ्यांचा मोठा तवा चुलीवर ठेवून त्यास नारळाचे शेंडीनें तूप लावून त्याजवर पळीनें तें पीठ सारखें पातळ घालावें. नंतर वर झांकण ठेवून थोड्या वेळानें त्यास नपरततां खालीं काढून ठेवावें. आणि चार शेर दूध आटवून तीन शेर करून त्यांत सहामासें वेलदोऱ्यांची पूड व एक शेर धुवा सारवर घालावी व वाढण्याचे पूर्वीं अर्ध घटिका त्या नया र केलेल्या दुधांत ते आइते भिजन घालून वाढावे.

प्रकार दुसरा चुण आइते:- ओल्या नारळाचा कीस व सारवर एकत्र करून त्यास थोडा वेलदोऱ्यांचा वास लावून बेतानें पुरण तयार करावें. नंतर त्यापैकीं थोडें, अर्धे आडत्यावर घालून त्याची घडी घालावी आणि त्याजवरही थोडें पुरण घालून आणारवी घडी घालून काढावे.

### घावन.

एक शेर तांदुळांचें पीठ आडत्यांचे पिठा प्रमाणें तयार करून त्यांत १२ भाग पीठ, पिठाचे तिसरे भाग इतका कांकडीचा कीस किंवा कांकडीचा न मिळाल्यास एक नारळाचा कीस, पाउणशेर गूळ अथवा एक शेर सारवर या प्रमाणें सर्व जिनसा ऊन पाण्यांत दाट कालवून ठेवाव्या. नंतर पोळ्यांचा तवा चुलीवर टाकून तापला म्हणजे त्याला नारळाचे शें-

डीनें तूप चोकून त्याजवर ओगराळ्यानें तें तयार केलेलें पीठ दाट सारखें ओतावे आणि वर झांकण ठेवून थोड्या वेळानें झांकण काढून तो परतावा. नंतर पक्क झाला म्हणजे काढावा या प्रमाणें सर्व घावन तयार करावे आणि तुपाबरोबर खावे.

### घाडणी.

मुगांची डाळ चांगली सोलीव अर्धशेर पाण्यांत भिजत घालून बारीक वारावी आणि त्यांत जिरें सहा मासे, भिरें सहामासे, हिंगा १ मासा, मीठ २ रु० भार, हळदीची पूड तीन मासे व वाळलेल्या भिर्चाची पूड १ भार असें घालून दाट कालवून सारखें करून तव्याला तूप लावून त्याजवर दोन पळ्या घालून झांकून ठेवून नंतर दोन्ही आंगांनीं परतून खालीं काढून वाढावी. ही घाडणी घट्ट निघळलेल्या दह्या बरोबर किंवा लोण्याबरोबर खावी.

### याळुपी.

तांदूळ एक शेर धुवून दळावे. नंतर पाणी थोडें उन करून त्यांत १० रु० भार तूप, २ रु० भार मीठ, दोन नारळ फोडून एक नारळाचा कीसक एक नारळाच्या बारीक फोडी, सवाशेर गूळ किंवा सारवर, १० रु० भार भाजलेली खसरखस, २० रु० भार काजूचे गर सोलून ठेवून व वेळदोड्यांची पूड १ रु० भार असे जिन्नस व सदरील पीठ घालून कालवावें. नंतर पांच घरांचें तांब्याचें पंचपाळें असतें त्यांत तूप दरघरास १ रु० भार घालून त्यांत तें कालविलेलें पीठ आबोळी सारखें करून घेऊन अरधें घर वर राहून अरधे घरांत बरोबर घालावें. नंतर चुलीवर ठेवून शिजत आलें म्हणजे त्याच घरांत झान्याचे दांड्यानें परतून शिजल्यावर काढावें.

### घिरडे.

तांदूळ व उडदांची डाळ दोन्ही समभाग एकशेर भिजत घालून दुसरे दिवसीं बारीक वारावें. नंतर त्यांत ३ रु० भार मीठ व पावशेर दही, घालून कल्हईचे भांड्यांत ठेवावें. तिसरे दिवसीं कोथिं



बीर २ रुपये भार, भिरचाची पूड २०० भार व हिंग ३मासे असें घालून तव्यास तूप किंवा तेल लावून ओगराब्ब्यानें वर घालावें तें अंबळ दाट असावें. नंतर हातानें सारखें करून वर पत्रावळ झांकण ठेवून नंतर दुसऱ्या आंगांनं परतून तयार झाल्यावर काढावें.

### आंबोळी.

हरभऱ्यांची डाळ, नांदूळ, गहू, आणि उडदांची डाळ ह्या चारी जिनसा समभाग १ शेर व येथ्या २ भार असें एकत्र करून बारीक टळावें आणि पाण्यांत कालवून त्यांत सर्व पदार्थ धिरड्या प्रमाणें घालून सर्व कृति त्या प्रमाणेंच करावी.

प्रकार दुसरा:- कणीक बेंचून घेऊन शेर कणकेस ८००० भार गूळ, १०० भार मीठ, २०० भार तूप व पाणी घालून पातळ कालवावी बाकी सर्व कृति सदरीं प्रमाणें.

### सांजा.

गव्हांचा सांजा १ शेर १००० भार तूप घालून भाजावा आणि दुपट पाण्याच्या आधणांत घालावा. नंतर ८००० भार गूळ व १०० भार बेलदोड्यांची पूड घालून शिजल्यावर त्यांत २००० भार तूप घालावें आणि निरवाऱ्यांवर ठेवून तयार झाला म्हणजे उतरावा.

### रव्याच्यावड्या.

रवा चांगला घेऊन त्यांत तूप घालावयाचें तें मुटका होई असें घालून वर निरसें दूध शिंपून नमळतां ठेवावा. नंतर हलके हातानें सारखा कालवून तूप तापत ठेवून थोडा थोडा घालून तळून काढावा, आणि पावशेर रव्यास ८००० भार सारखर घेऊन मळी काढून पाक करावा तो पक्का व्हावयाचे सुमारे त्यांत तळलेला रवा घालून बेलदोड्यांची पूड घालावी आणि घोटावा. नंतर पाटास तूप लावून त्याजवर घोंटलेला जिन्नस दीड बोट जाड थोपून पोळी सारखा करावा. नंतर चौकोनी वड्या कापून निवाल्यावर काढून ठवाव्या.

त्या सदरहू वड्यांस शेर रव्यास शेर तूप, पावशेर दूध, ४शेर सारवर व दोन रु० भार वेलदोड्यांची पूड या प्रमाणानें पदार्थ ला गतात पाहिजे तर रंगाकरितां केशर अर्धाभार पांकांत टाकावें.

### नारळाच्यावड्या.

नारळ एक चांगला फोडून किस्मून तो कीस भाजावा. नंतर सा-  
रवर १०० रु० भार घेऊन त्यापैकी ८० रु० भार सारवरेचा पांक करावा तो  
पक्का होत आला म्हणजे त्यांत कीस घालून केशरी करणें झाल्यास  
केशर खलून दोन मासे व वेलदोड्यांची पूड तीन मासे घालून पा-  
कांस तार आली म्हणजे २० रु० भार सारवर त्यांत घालून रवालीं उ-  
तरून घोंटावा. वर दरदरून फेस घेऊं लागला म्हणजे परातेत तूप  
सारवून त्यांत तो ओतून सारवा करून घ्यावा. नंतर निवाल्यावर  
चौकोनी वड्या कापून काढाव्या.

### कागदीवड्या. ( पाच्या. )

सपिठ पावशेर, सारवर पावशेर, तूप पावशेर असे ६० रु० भा-  
र जिन्नस परातेत मळून त्यांत अर्धाभार वेलदोड्यांची पूड घाला-  
वी. नंतर त्याच परातेत पांढरा कागद घालून त्याजवर तो पदार्थ  
थापटून सररीनें चौकोनी तुकडे करून दुसरी परात वर झांकण ठे-  
वावी. नंतर निरवाऱ्यांवर ठेवून थोड्या वेळानें परातेस पाणी मारू-  
न पहावें. वाजतांच त्या पराती जमिनीवर काढून ठेवाव्या. नंतर क्ष-  
णभरानें निरवळून काढाव्या.

### आंब्याच्यावड्या.

आंब्यांचा रस कल्हईचे पातेल्यांत आरत ठेवावा. त्यांस पळी  
ही कल्हईचीच पाहिजे. त्यारसाचा गोळा होईपर्यंत आरवावा. नं-  
तर आरलेल्या १शेर आंब्याच्या रसास अर्धा शेर, दुधाचा खवा  
व १०० रु० भार सारवर घेऊन त्यापैकी ८० रु० भार सारवरेचा पांक  
करावा व त्यांत सदरील खव्यासह्या रसाचा गोळा दीडशेर घालू-  
न मळताना आंत शिल्लक राहिलेली २० रु० भार सारवर घालून

चांगला मळून पाटावर थोपटून वड्या कापाव्या.

दुसरा प्रकार:- आंब्याचा खवा १शेर, दुधाचा खवा अर्धशेर व सारवर ११ शेर असे तीनही पदार्थ चुलीवर ठेवून दवळून नंतर काढून पाटास थापटून वड्या कापाव्या.

### खव्याच्यावड्या.

एक शेर सारवरेचा पांक मळी काढून करून त्यांत अर्धशेर खवा घालून घोंटावा. नंतर २० रु० भार सारवर व वेलदोड्यांची पूड सहा मासे त्यांत घालून पाटास थापटून चौकोनी वड्या कापाव्या.

### दहीच्यावड्या.

चांगलें दही फडक्यांत घालून खुंटीस लागून दोन दिवस पर्यंत ठेवावे. नंतर तें पाणी गळून जाऊन गोळा झालेले दही काढून वजन करून जितकें भरेल तितकीच त्यांत सारवर घालून चुलीवर ठेवून कढवावे आणि घोंटावे. मग काढून परातेस थापटून चौकोनी वड्या कापाव्या.

### खोबऱ्याच्यावड्या.

खोबरे १ शेर पाठ तासून बारीक चांगलें किसून कुटावे. नंतर त्यांत २० रु० भार खसरवस भाजून, १ भार वेलदोड्याची पूड व २० रु० भार दुधाचा खवा या प्रमाणें घालून नंतर चारी जिन्नस व सारवर दीडशेर असे पांचही जिन्नस परातेत मळावे. नंतर पेट्यां सारख्या गोळ्या करून परातेत ठेवून वर झांकण ठेवावे. नंतर ती परात निरवाऱ्यांवर ठेवून चांगली तापली म्हणजे खाली उतरून वड्या काटाव्या.

### बदामाच्यावड्या.

फोडलेले बदाम १शेर भिजत घालावे. नंतर बरील साल काढून कुटावे. १२० रु० भार सारवर घेऊन पैकीं १०० रु० भार सारवरेचा पांक करावा आणि त्या पाकांत कुटलेले बदाम घालून पक्का

पांक होऊं लागलां म्हणजे खालीं उतरून लाटण्यानें घोंटावें म्हणजे दरदरून येतो. नंतर त्यांत, राहिलेली २० रु० भार सारकर घालून टवळून मळून पाटास तूप लावून त्याजवर थोपून वड्या कापाव्या.

**काजूच्या वड्या.**

ह्या सदरीं प्रमाणेंच होतान.

**खारकेच्या वड्या.**

खारका चांगल्या धुवून पुसून कोरड्या कराव्या. नंतर त्यांतील बिया काढून टाकून त्या खारका बारीक चांगल्या कुटाव्या आणि १ शेर खारकास ४० रु० भार गूळ किंवा सारकर, १० रु० भार खसरखस व २० रु० भार तूप असें त्या कुटलेल्या खारकांत घालून सर्व मळावें. नंतर परातेस तूप लावून थोपून चौकोनी वड्या कापून त्यास निरव्यावर झांकण घालून ठेवावें व परान चांगली तापली म्हणजे वड्या निरवळून काढाव्या.

**बदामीहलवा.**

गहू १ शेर भाजून भिजत घालावे ते दोन दिवस भिजल्यावर पाण्यातून काढून बारीक वाटावे अगर उखळांत घालून गरगरावे. नंतर दोन तांब्ये पाणी घालून काळवून दुसरे पातल्याचे तोंडास फडकें बांधून गाळून घ्यावें आणि चौथा टाकून घ्यावा. नंतर तें गाळलेलें पाणी निवळत ठेवावें म्हणजे नळास चिकी बसते ती कढी प्रमाणें दाट असते ती घेऊन पाणी टाकावें. नंतर चांगलें पाणी अर्धा शेर घेऊन त्यांत ५ रु० भार तूप घालून आधण ठेवावें. नंतर बदाम फोडून सोलून त्याच्या चिरून वेढलेल्या फांकी २० रु० भार, खडी सारकर २० रु० भार, सारकर ८० रु० भार, वेळदोडे १ रु० भार व जायफळ अर्ध तोळा असे सर्व पदार्थ त्या आधणांत घालून ती चिकी त्यांत घालावी आणि कढ घेऊन दाट होत आली म्हणजे परातीस तूप लावून त्यांत तीन आंगुळें उंच राही अशी ओतावी. थिजल्यावर तिचे तुकडे हवे तस तसे कापून काढून घ्यावे. हा जि-

नस मोठा पुष्टिदायक, क्षुधाशामक व कंबरेसही चांगला असून सर्व प्रकारं शक्ति देणारा आहे.

### सारवरफेणी.

चांगल्या सारवरेचा पांक करताना त्यांत चतुर्थांश खडी सारवर घालून मळी काढून पांक करावा आणि किंचित् चिकटपणा आला म्हणजे उतरून ठेवावा. नंतर फेणपात्र अगर पितळेची मोठी पळी घेऊन त्या फेणपात्रास अगर पळीस चुलीचे वेंलावर मातीचा मोघा (लोटा) असतो त्याचा संबंध कांठ काढून ठेवावा म्हणजे त्याजवर तें पात्र किंवा पळी नीट बसत्ये. नंतर फडक्याची एक चुंबळ करून जवळ ठेवावी आणि पूर्वी केलेला पांक अर्धे पात्र भरून घालावा व खाली जाळ कमी असावा. नंतर लाटण्यानें टवळून वर वर उचलून पहावा पाण्यांत हात घालून त्या पाकाची गोळी करून पहावी. गैदी झाली म्हणजे उतरून त्या चुंबळीवर ठेवून लाटण्यानें भराभर टवळावे. फेणपात्र चुंबळी सकट पायानें दडपून धरून घाटावे. नंतर घोटिनां घोटिनां दरदरून वर घेऊं लागला म्हणजे हळूच झांकण घालून ऊब बाहेर नजाई असें धरावे म्हणजे फुगा वर येतो. नंतर वेंलचुलीवर पुनः तें पात्र ठेवले म्हणजे पात्रास सतून वेगळी होत्ये ही फेणी तारफेणीवर वाटावी.

### सारवरेचे पापड.

खडीसारवर धुवून कौरडी करून बारीक वाटावी. नंतर ४० भाग पिठीसारवरेचा कच्चा पाक करावा. त्याचें मान. एक शेर पिठीसारवरेस १० रु० भाग बाभळीचा टिंक आपणून त्याची वस्त्रगाळ पूड करून पाक कच्चा होण्याच्या पूर्वी त्यांत घालावा. नंतर बाकी राहिलेली अडेर पिठी सारवर त्या पाकांत घालून खाली उतरून घोंटावा तो घोटिनां घोटिनां घट्ट होतो. मग परानेंत काढून घेऊन तुपाचा हात लावून मळून पाट्यावर घालून कुटावा. नंतर मोठे सपारी येवढ्या गोळ्या करून पूर्वी खडीसारवरेची पूड करून वेविलेली आहे त्यांत घालून पा-

पड लाटिला म्हणजे मोठा वाटून चांगला होतो. या प्रमाणें पापड करून उन्हांत वाळवून ठेवावे. पर्जन्यकाळीं पराने खाळीं निरवारे घालून ख्याजवर पापड लाटावे म्हणजे वाळून तयार होताना हे फराळाचे उपयोगी पडताना.

**दुसरी कृति-** सारवर ८० रुपयेभार घेऊन त्यांतील २० रु० भार सारवरेचा कच्चा पांक व २० रु० भार सारवरेचा पक्का पांक करावा आणि दोन्ही पांक भिसकून त्यांत बाकी ४० रु० भार सारवर घालून मळून तुपाचा हात लावून सदरी प्रमाणें पापड करावे.

### सारवरेच्याचकल्या.

पापडां प्रमाणें सारवर तुपाचा हात लावून कुटून घेऊन शेराम महा मासे वेलदोड्यांची पूड घालावी. नंतर पा रावर घेऊन पीळ घालून दोरी प्रमाणे पिळे दिसत अशा पिळून वाटोळ्या सरळ्या तीन चार फेऱ्यांच्या करून उन्हांत वाळत ठेवाव्या नंतर वाटाव्या.

### सारवरेच्या करंजा व मोदक.

पूर्वी पापडांस सारवर तुपाचा हात लावून कुटलेल्या सारवरेच्या पापड्या करून त्यांत खोबरे नांबडी पाठ काढून किसून भाजून त्यांत वेलदोड्यांची पूड घालून पुरण तयार करून मोदकांत अगर करंजांत भरून उन्हांत वाळत ठेवून नंतर वाटाव्या. मोदकांस राध आंबळ्या प्रमाणें बळसे बोटानीं दावून करावे व करंजांस मुरड घालावी.

### सारवरेचे बोटवे.

सारवरेचा पांक करून मळी काढून अंबळ दाट करावा. नंतर शोगडी तयार करून तिजवर पितळी ठेवावी आणि त्यांत १० रु० भार रवसरवस घालून दाट पांक पक्का करून फार फार घालून वरचेवर टवळीत गेले म्हणजे बोटवे होताना आणि कच्चा पांक असून थोडा थोडा घालून टवळीत गेले म्हणजे कांटा उठून हलवा होतो.

### नांदुळांचे मोदक.

तांदूळ चांगले सडीक धुवून बारीक दळावे. नंतर अर्धशेर तांदुळांस दोन नारळ फोडून किसून ती कीस तव्यावर भाजावा आणि त्यांत ६० रु० भार सारखर व सहा मासे वेलदोड्यांची पूड घालून पुरण तयार करून ठेवावे. नंतर गोड्यापाण्याचे आधण मापानें पिठाचे दुप्पट ठेऊन त्यांत ४० रु० भार तूप व १० रु० भार मीठ घालावे आणि केशरी करावयाचे असले तर २ मासे केशर खलून घालावे. शुभ्र करणे तर घालूनये. याप्रमाणे घातल्यावर त्या पाण्यास आधण आले म्हणजे त्यांत तांदूळ दळलेले पीठ घालून त्या पिठास नदवळतां पळीचे दांड्याने पांच चार भोके करून झांकण ठेवावे. नंतर दोन कद पिठावर आले म्हणजे पाणी जर अधिक वाटले तर काढून टाकावे. नंतर पळीने चांगले गरगटून टिरवळी आंन राहूनये व गोळी होऊनये असें करून किंचित वाफ घेण्याकरितां निरवाच्यावर ठेवून नंतर काढून परानेंत पाण्याचा हात लावून चांगले मळून त्यासतुपाचा हात लावून त्याच्या पापड्या हातानें हातांत घालीसारख्या करून त्यांत सदरील पुरण घालून मोदक अगर करंजा कराव्या. यांस उकडीची गोळी लहान घेऊन पुरण फार घालावे. शिजविण्याची कृति. पातेल्यांत पाणी भांड्याच्या चतुर्थांशा इतके घालून त्याचे तोंडास फडके बांधावे आणि त्याजवर जाग्याच्या माना प्रमाणें सारखे मोदक ठेवून वर झांकण त्यांतील वाफ बाहेर नजाई असें घालावे व चुलीवर ठेवून खालीं जाळ करावा. शिजले म्हणजे काढावे आणि दुसरे घालावे. याप्रमाणें शिजवून काढावे म्हणजे लुसलुशीत नाजूक होतात.

### सांदणें

तांदूळ व उडदांची डाळ समभाग घेऊन भिजत घालावी. भिजल्यानंतर पात्यावर जरा भरड घालावी आणि तशीच एक दिवस ठेवून नंतर दुसरे दिवसी त्यांत शेरस १ भार मीठ घालून सांदणपात्रांत मध्यावर दोन कांठ दोनीकडून केलेले असतात त्या

जवर तांब्याची चाळण त्या दोन्ही कांठांवर राही अशी असते तिजवर केळीचें पान ठेवून त्याजवर नें वाटलेलें पीठ कालवून एक बोटभर उंच घालावें आणि त्याच सादण पात्रावरील झांकण त्याजवर घालावें आणि चुलीवर ठेवावें. नंतर शिजत आलें म्हणजे चार बोटें उंच फुगतें. नंतर त्याच्या चौकोनी बऱ्या कापून वाढाव्या त्यास सांदण असें म्हणतात. हें पक्कान फार हलकें होतें हें सारवर अथवा गूळ मिश्रित दुधाबरोबर खाण्यास योग्य आहे. हें लग्नांत मांडव परतणीस अगत्य करतात. हें स्नेह सांधतें म्हणून यास सांदण असें नाव आहे.

उंडे.

सदरीं वाटलेले पिठाचेच करावे परंतु हे सांदण पात्रांत न करितां पानाचे खोलगट लहान तोंडाचे द्रोण करून त्यांत वाटलेलें पीठ घालून पानेल्यांत गवत कडबा वगैरे पैकीं घालून त्यांत पाणी घालावें. नंतर चुलीवर ठेवून त्यांत ते पीठ भरलेले द्रोण सारखे राहतील तेवढे बसवून वर झांकण ठेवावें. शिजलें म्हणजे काढून द्रोण फाडून आंतील उंडे काढावे आणि वाढावे. हेही सदरीं प्रमाणें दुधाबरोबरच खाण्याचे हे फार हलके होतात.

## मोहोनभोग.

रवा चवथे प्रतीचा अर्धशेर घेऊन तो एके पानेल्यांत घालावा. नंतर १०रु० भार तूप घालून भाजावा आणि त्याच भांड्यांत त्यावर दूध शिंपडून शिंपडून शिजवावा. त्यांत सारवर ५० रु० भार व वेलदोड्यांची पूड सहा मासे घालून त्याजवर १०रु० भार तूप घालून पळीचे दांड्यानें दबवून झांकून ठेवावा म्हणजे फार चांगला होतो.

हलवा.

गोडे.तीळ निवडून धुवून वाळवून ठेवून नंतर घोंगडीवर चोवून



वरचें काळें तरफल काढून स्वच्छ पांदरे करावे आणि शोगडींत निरवार घालून त्यांत लहानशी कदई ठेवून त्यांत ते पांदरे तीळ घालून सारवरेचा कच्चा पाक करून संध्येचे पळीनें थोडा थोडा पाक घालून चौघांच्या जुडीनें वरचेवर दयळीत रहावें. खालीं निरवारे मध्यम असावे म्हणजे वर फार नाजूक कांटा येऊन स्वच्छ दिसूं लागतो ते व्हां तारांत घालून उन्हांत ठेवून वर शफ़्फ़ फडकें झांकण ठेवावें म्हणजे सफ़ेत पांदरा होतात.

यांत तिळां बरोबर वेलदोडे, भोंपळ्याच्या बिया, वाळकाच्या बिया, लवंगा बगैरे घालितात.

हा संक्रांतींत करून वाटितात. मेजवानीस वाटितात. याची मोठी तारीफ करून एकमेकांस दाखवितात.

### तुपाचे बोटवे.

तूप लोणकटें करून घ्यावें. नंतर केळीवरील मधलें ओलें सोपट काढून त्याची पाठ काढून त्यास चाळणी सारखे हीर दिसता त त्यांजवर तें तूप पळीनें घालून नंतर हातानें धरून निरपून काढावें या प्रमाणे पांच चार सोपांस करून एक घटिका पर्यंत ठेवावें नंतर तें सोपट मोडून झाडिलें म्हणजे आंतून वारोळे बोटवे खालीं पडतात ते परतेंत एके ठिकाणीं करून वेगळे ठेवावे. नंतर दूध दोन शेर आटवून पळीवाटें झालें म्हणजे त्यांत २० रु० भास सारखे र घालून आटवावें आणि चांगलें निवाल्यावर त्यांत सहा मासे वे लदोड्यांची पूड घ ते तुपाचे बोटवे घालावे. वाटण्याची रीत पळीनें वाटूं नयेत. कारण बोटवे मोडतील सबब ओगराळ्यांत ओतून घेऊन जपून वाढावे.

### तुपाच्या केळ्यांची शिंकरण.

एरंडाचें लाकूड आणून त्यास सोलून धुवून नीट करून घेऊन त्यास एका आंगानें भोंकास गाबडी मारून नंतर तूप कच्चे कदाचें गाळून त्या एरंडाचे नळकड्यांत ओतावें. नंतर एक तासा-

नें नदी फोडली म्हणजे त्यांबट केव्या सारखें होतें. नंतर तें विडी-  
नें चिरून सदरील बोटच्या प्रमाणें दूध तयार करून निवाल्यावर  
ते तुपाचे चिरलेले काप त्यांत घालून ओगराच्यानेच वाढावी. हा  
ही एक चमत्कारच वाटेल.

### तुपाच्यावाल्या.

तूप चांगलें कढविलेलें घेऊन परातेंत घालून नळहानातें तु-  
पाची कणी मोटून लोण्यासारखें होई तों पर्यंत फेसावें. नंतर सर्व  
एके ठिकाणीं करून घातेलीं भरून त्याजवर थंड पाणी घालून  
ठेवावें. नंतर वाढते वेळेस केडीचे पानाचा फाळका शेकून निववून  
मऊ करून हातांत घेऊन त्याजवर तें तूप लिंबायेवटें घेऊन आं-  
गठा व दोन्ही बोटें लावून वाल्या करून वरण भानाजवळ ठेवाव्या.  
हा जिन्नस हिवाळे दिवसांत होईल. उष्णाकाळात होणार नाही.

### तूपवाळवें प्रमाणें करण्याची

#### कृती.

कणीदार तूप घ्यावें आणि कोरें लहानसें मडकें आणून तें  
आंतून फडक्याने पुसावें. नंतर तें तूप हळूके हातानें थालीपीठ ला-  
वल्या प्रमाणे त्या मडक्यांत दडपून लावावें. नंतर बारीकसें दुहे-  
री फडकें घेऊन त्या मडक्यांतील तुपावर चिकटवून ठेवावें. तूप म-  
डक्यांत लावनाला त्यांतील कणी मोडूनये असें लाविलें पाहिजे. नंतर मड-  
क्याचें तोंड बांधून ठेविलें म्हणजे तीन चार दिवसांनीं तोंड सोडून आं-  
तील फडकें काढून घेऊन चौयानीं हळूच तें तूप मडक्यांतून काढावें  
म्हणजे रवाळ चांगलें सारखे प्रमाणें होतें. नंतर वाढावें.

### दुधेभोंपळ्याचारवर दस.

दुधे भोंपळ्याची जाड माल काढावी. नंतर आंतील गर काढा  
वा व त्यांतील बिया काढून लकून नुसता गर घेऊन त्याच्या मोठ मो-  
ठाल्या फोडी करून ठेवाव्या. नशाच सालकाढलेल्या मधल्या गा-  
भ्याच्याही फोडी करून त्यांत दूध घालून शिजत ठेवून चांगल्या शि-

जल्या म्हणजे उतरून ठेवून नंतर फोडी केलेला गर दूध घालून शि  
जत ठेवावा आणि पूर्वी शिजविलेला गाभा पातल्याचे तोंडास फ  
डवें बांधून त्याजवर चोळून घालून घेऊन चुलीवर गर शिजत ठे  
वलेला आहे त्यांत घालावा. नंतर बेलदोड्यांची पूड व सारवर त्या  
च्या मानानें त्यांत घालून उतरून ठेवावा. नंतर वाढावा.

### आटीव दुधाची क्षीर.

दूध १० शेर आणून आदत ठेवावें आणि कल्हई लावलेली पि  
तळेची पळी घेऊन तें दूध दवळीत असावें. दवळण्याचा हात रक्कू  
देऊनये. कारण तळास लागून त्या दुधास करपट वास येतो यास्त-  
व दूध तळास आगदीं लागू देऊनये. त्यांत नांदूळ १० रु० भार धुवू-  
न घालून दवळीत असावें. दवळतां दवळतां दाट पळीवाटें झालें  
म्हणजे ११० रु० भार सारवर चांगली आणून निवडून मळी काढून  
पक्का पांक करून आंत घालून दवळीत राहावें. नंतर जमली म्हण-  
जे बेलदोड्यांची पूड १ भार, सोडीव बदामाचे काप १० भार, बेदा  
गा १० भार व खडी सारवर १० भार असे जिन्नस त्यांत घालून वा  
ढावी. अमृततुल्य होते.

### गळल्यांची क्षीर.

गळले करण्याची कृति- रवा व सपिठ समभाग पावशेर घे  
ऊन त्यांत १ रु० भार तूप घालून निरसे दुधांत घट्ट कालवून थोडें  
थोडें पात्यावर कुटून त्याच्या शेंवया बारीक वळून बारीक जिऱ्या प्र-  
माणें परातीत तोडून टाकावे म्हणजे गळले झाले. ते वाळवून ठेवावे  
चांगले करणार जे आहेत ते दररोज पावशेराचे करितात.

गळल्यांची क्षीर आटीव दुधाच्या क्षिरी प्रमाणेच करावी प-  
रंतु अर्धशेर गळल्यांस ८ शेर दूध मात्र घालावें. वरकड कृती स-  
दर क्षिरी प्रमाणें जाणावी.

### बोरव्यांची क्षीर.

बोरवे करण्याची कृति- तिसरे प्रतीचा म्हणजे मोहनप्रो-

गाचा रवा घेऊन पावशेरास दोन रु० भार तूप लावून नंतर दूधशिंपडून क्षणभर दडपून ठेवावा. थोड्या वेळाने तोरवा कोरें सूप घेऊन त्यांत घालावा आणि त्याजवर स्वयंपाकाची पळी घेऊन एक पळी दूध घालावे व नळहानाने चोळावे. नंतर त्याजवर सपिठ चार बोटांनी घेऊन घालून नळहानाने पुनः चोळावे नंतर एके ठिकाणी करून त्याजवर पुनः पळीभर दूध घालून नळहान लावून चोळावे. नंतर पुनः पिठी घालून चोळावे या प्रमाणे करितां करितां त्यांनील कांहीं रवा सुगा येवदा झाला म्हणजे घोलून घेऊन वेगळे काढून ठेवावे नंतर पुनः बारीक राहतील त्यांस सदरीं प्रमाणेच कृति करून बोट वे तयार करावे. यांत १० रु० भार रच्यास ४० रु० भार सपिठ रवपवा वें या प्रमाणे बोटवे करून वाळवून ठेवावे.

••• बोटव्यांची क्षीर गळल्यांच्या क्षिरी प्रमाणेच करावी. गरिबानें पुष्कळ करणें तर शेरभर बोटवे तीन शेर पाण्यांत शिजवून जास्त राहिलेले पाणी वेळून टाकावे. नंतर शेरास कनिष्ठ पक्षाने ५ शेर दूध घालून गूळ दीड शेर घालावा या मानाने करावी.

### नरवुल्यांची क्षीर.

हे नरवुले गळल्यां प्रमाणेच नरवानें चिमटून वातोळी गोळी करावी म्हणजे आंतून पोकळ राहून चांगले होतात हे गळल्यांचे पिठाचे कृती प्रमाणेच पीठ तयार करून करावे व यांची क्षीरही गळल्यांचे क्षिरी प्रमाणेच करावी.

### वाळकीच्या बियांची क्षीर.

गळले तयार करून ते पोटपारावर सपिठ घालून लाटण्याने लाटिले म्हणजे वाळकाच्या बिया प्रमाणे होतान परंतु फार दिवस करून ठेविलेले असतील तर वेळून काढावे. वेळून म्हणजे गोड्या पाण्याच्या आधणांत घालून अंबळ कट्ट आला म्हणजे रोबडीन ओतावे व त्यांनील पाणी निचरून जाऊन स्वच्छ झाल्यावर दुधांत घालावे बाकी कृति गळल्यांच्या क्षिरी प्रमाणे.

### अपिहीर.

गव्हल्यांचें पीठ कुटून तयार केलेलें घेऊन तांदुळांची पिटी लावून पापड लादून वाळवावे. नंतर तें बारीक मोडून गोडपाण्याच्या आधणांत बेळून काटून दूध, गूळ किंवा साखर त्यांत घालून चुलीवर ठेवावें. नंतर कढ आला म्हणजे वेलदोड्यांची पूड घालून वाटावी.

### परड्यांचीहीर.

गव्हल्यांच्या पिटाच्या मुगा येवत्या गोळ्या कराच्या आणि पानेंत ठेवाव्या. नंतर दर गोळीस संध्येचे पळीचे टोकानें भोकें करावीं आणि वाळवाव्या. नंतर गव्हल्यांच्या क्षिरी प्रमाणेंच करावी.

### मालत्या.

चांगला पहिले प्रतीचा रवा घेऊन दुधांत मिजवून मळून कुटावा. नंतर मुगा येवदें पीठ हातांत घेऊन साहाणेवर बोरानें गव्हल्या प्रमाणें लांब करून तेथेंच मुरडावें म्हणजे दोरी सारखे पीठ पडतान. या प्रमाणें सर्व तयार झाल्या म्हणजे वाळवून ठेवाव्या. नंतर आधणाचे पाण्यांत घालून बेळून टाकून १ शेर मालत्यांस २० रु० भार तूप घालून त्यांत मालत्या फोडणीस टाकाव्या. नंतर त्यांत ८० रु० भार साखर व १० रुपये भार तूप घालून पाक झाला म्हणजे निरवाच्यावर ठेवाव्या व त्यांत १ भार वेलदोड्यांची पूड घालून झांकण ठेवावें म्हणजे मोकळ्या होतान. नंतर वाटाव्या.

### शेवयांची हीर.

नारफेणी साखरच्या शेवया करून दोन्ही हातांनीं पुष्कळ लांबवून दांडीवर वाळत घालून वाळल्यावर काटून ठेवाव्या. नंतर शेर भर शेवयांस पाहिजे तेव्हां गोड्या पाण्याचें आधण ठेवावें आणि जवळ दीडशेर दुधाचें आटवून शेर भर दूध करून त्यांत साखर पाउणशेर व वेलदोड्यांची पूड सहा मास घालून ठेवावें. नंतर सदरील पाण्यास आधण आल्यावर त्यांत त्या शेवया सोडून प-

ळीचे दांड्यानें खालवर कराव्या आणि किंचित वाफ येई तों झांकण ठेवावें. नंतर दुरडींत ओताव्या व त्यांजवर तक्षणी थंड पाणी ओतून नंतर तूप पातळ करून त्यांजवर सोडून दुरडी हालवावी म्हणजे सर्व शोबयांस तूप लागते. नंतर त्या सिद्ध केलेल्या दुधांत भिजन ठेवून ओगराळ्यानें किंवा चांदीचे वाटीनें वाढाव्या.

कोणी निरशा दुधांत ओतून ठेवून नंतर पात्रावर वाटिल्या म्हणजे वर सारखर वादितात तेणें करून शुभ्र पांढऱ्या दिसतात परंतु सदरीं प्रमाणें केले असतां गोडीला विशेष लागतात.

सारखरे बंदला गूळ घालितात व दुधावरून नारळाचें दूध घालितात परंतु हें गरिबीस्तव आहे.

### सांजाची क्षीर.

• • सांजा चांगला १ शेर वेंचून घेऊन त्याचे दुपट गोड पाण्याचें आघण ठेवावें आणि तें आघण सकसकले म्हणजे त्यांत सांजा ओतून तो शिजत आल्यावर १०० रु० भाग गूळ, २ शेर दूध व १ भाग वेलटोड्यांची पूड असे नीन्ही जिन्नस त्यांत घालून दबवून उतरावी आणि वाढावी.

ही क्षीर पित्तनाशक आहे. वैष्णवलोक ह्यादर्शी रोजीं अगत्य करितात आणि भोजनास बसतांच आधीं ही क्षीर सेवन करून नंतर भोजन करितात.

ही क्षीर मंगलदायक नव्हे असें करनाटकांत म्हणतात व श्राद्धपक्षास मात्र अगत्य करितात.

### गव्हांची क्षीर.

ह्याक्षीरीस करनाटकांत मंगलदायक समजून लग्नकार्यास वगैरे अवश्यमेव करितात व हीस गव्हांचा परमान असें म्हणतात.

करण्याची कृति- गहूं चांगले निवडून त्यांस पाणी लावून उरव्यांत चांगले सडून बेगटे करावे ते शक्य व्हावे कारण वरचा कोंडा सर्व गेल्या म्हणजे चांगले होनात; नंतर रात्री १ शेर गव्हांचे बेगटे भिजन

घालून सकाळीं शिजत घालताना त्यांत १० रु० भार हरभण्यांची डा-  
ळ व १० रुपये भार तांदूळ असे घालून शिजत ठेवावे ते चांगले शि-  
जले म्हणजे त्यांत १४० रु० भार गूळ घालावा व १ रु० भार वेलदो-  
ड्यांची पूड घालून चांगली घाटून वाटावी.

### तांदुळांचीक्षीर.

तांदुळांचे निष्पट गोडेंपाणी आधण ठेवून त्यांत अर्ध शेर  
तांदूळ घालून ते चांगले शिजले म्हणजे गरगटावे आणि त्यांत  
पाउण शेर गूळ, सहा मासे वेलदोड्यांची पूड व २ शेर दूध असें  
घालून पुनः गरगतून सारखी करून वाटावी.

### राळ्यांचेतांदुळांचीक्षीर.

सदरीं प्रमाणेच कृति परंतु बारीक धान्य असल्या मुळें ज-  
मून दिसत्ये.

### मुगांचेडाळींचीक्षीर.

सदरीं प्रमाणेंच करावी. ही क्षीर उडपीकडे करण्याची फा-  
र चाल आहे.

### हरभण्यांचेडाळींचीक्षीर.

सदरीं प्रमाणेच. ही क्षीर गदवाल, गयचुराकडे करिताना.

### तांदुळांचे शेवयांची क्षीर.

तांदूळ धुवून दळून मागे मोदकांची उकड सांगितली आ-  
हे त्या प्रमाणें उकड करून तिचीं मुठकळीं करून तीं पुनः शिज-  
त घालावीं. नंतर तीन पायांचे घडवंचीस फळी असते त्या फ-  
ळीस वाटोळें भोंक असतें व लोरवंडाचे खलबल्या सारखें उख-  
ळ करून त्याचे बुडास वाटोळी चाळण असत्ये आणि त्याचेच  
बेताचें मुसळ बीतभर अगर टीचभर त्यां व असून त्यास वर मूठ अस-  
ते. घडवंचीचे भोंकांत ते सदरील लोरवंडाचें उखळ ठेवून त्यांत शिजले  
लें एक मुठकळें घालावें आणि त्याजवर त्या मुसळानें दडपून फिरवी  
त गेले म्हणजे त्यांतून खालीं शेवया पडूं लागताना. त्या नळाळ घे

ऊन दुधांत घालून त्यास गूळ लाऊन वाढाव्या फार नामीं नाजूक-  
आणि ताज्या होनात. त्या कोंकणांत करण्याचा प्रघात फार आहे  
( ११ ) उखळ ( १२ ) मुसळ ) याचें नांव शोबगा.

### गारांची क्षीर.

गळांची चिकी काढण्याची कृति- पूर्वी पद्यान्नांत हळव्याच्या-  
कृतींत सांगितली आहे तशी चिकी करून गोडपाण्याच्या आध  
णांत घालून शिजवावी. नंतर अमळ दाट होत आली ह्याणजे उत-  
रून त्याचे बीराच्या बियां प्रमाणें सांदगे घालून वाळवावे नंतर.  
दुधाचें आधण ठेवून त्यांत घालावे आणि साखर किंवा गूळ घा-  
लून वाढावी. ही क्षीर खाण्यास अवघड असून हातांत लोंकर  
येत नाहीं मोठी चमत्कारीक आहे.

### घांरलें.

६ शेर पाणी आधण ठेवावें आणि त्यांत २॥ शेर गूळ घा-  
लून त्यास तांदळांचें पीट १ शेर कालवून त्यांत ओतावें आणि-  
नारळ दोन खवून घालावे व बेलदोड्यांची पूड १ रु० भार घालू-  
न नंतर पळी वाटें करून शिजलें ह्याणजे वाढावें.

### फणसाचे गऱ्यांची क्षीर.

आदीं व क्षिरी प्रमाणेंच करावी परंतु तांदुळां शिवाय दूध  
आटवून क्षीर तयार झाल्यावर तांदुळांचे ऐवजीं काण्याफणसा-  
च्या गऱ्यांचे बावीक तुकडे करून क्षिरींत घालावे आणि अर्ध घ-  
टिका मंदाग्नीवर क्षीर ठेवून पळीचे दांड्यानें टवळीत असावें.  
सारांश गरे फार शिजूं देऊं नये.

### भाज्यां विषयीं.

मसाले तयार करण्याची कृति.



## नाबडेंतिखट.

वजनी १ शोर मिरच्यांचे देठ काढून ३ रु. भार तेल घालून न करपवितां चुरचुरीत होत पर्यंत तळाव्या मंतर कुटतांना त्यांत १० रु. भार मीठ घालून कुटावें. आणि बारीक करून ठेवावें व पापडांसतिखट घालणें तें मीठ न घालितां व मिर्च्या न तळितां फक्त मिरच्या कुटून तें तिखट बारीक उघळून घेऊन पापडांस घालावें.

### भाज्यांस घालावयाच्या मसाला.

४० रु. भार मिर्च्या कुटतांना-	२ रु. भार मिरे
८ रु. भार मीठ घालावें.	४ रु. भार जिरे.
८० रु. भार धने.	१ रु. भार हिंग.
२० रु. भार तीळ.	२ रु. भार तमालपत्र.
४ रु. भार लवंगा.	१ रु. भार दगडफूल.
२ रु. भार शाहाजिरे	२० रु. भार खोबरें.
२ रु. भार दालचिनी.	४ रु. भार हळद.
२ रु. भार वेळ्याचे दाणें.	

हे सर्व पदार्थ तेल किंवा तूप १५ रु. भार घालून वेगळाले तळावे शाहाजिरे मात्र तळू नये आणि वेगळी वेगळी पूड कुटून नंतर एकत्र करून पुनः बारीक कुटून ठेवावा हाणजे मसाला तयार झाला.

### आमटीचा मसाला करण्याची कृति.

१० रु. भार धने	४० रु. भार खोबरें.	२ रु. भार कलमिदालचिनी.
२ रु. भार नागकेंशर.	२ रु. भार लवंगा.	२० रु. भार मिरच्या कुटतांना ४ रु. भार मीठ घालावें.
८ रु. भार हळखुंडें	२ रु. भार शाहाजिरे.	८ रु. भार तीळ.
२ रु. भार जिरे	२ रु. भार मिरे.	
२ रु. भार दगडफूल	४ रु. भार तमालपत्र.	
२ रु. भार हिंग.	२ रु. भार वेळदीडे-	
	सालासकर.	

हे सर्व पदार्थ वेगळे वेगळे १० रु० भार तूप घालून स्वयंग तळावे परंतु शाहाजिरे मात्र तळून घ्या त्याची बारीक पूड करावी. नंतर सर्व जिनसांची कुटून बारीक पूड वेगळी वेगळी करावी. मसाल्याचा रंग हिरवा करणें असेल तर हिंगाची पूड व हळदीची पूड एरंडाचे लांकडाचे जळजळीत निरवारें घेऊन त्यावर घालून क्षणा भन्यानें वर तूप घालून निरवारें विझवावे. त्यांची पूड करून सर्व पुडी एकत्र करून कुटाव्या. म्हणजे मसाल्याचांगला उत्तम होतो. हामसाल्या ज्या पदार्थांत घालावयाचा त्या पदार्थाला तुपाची फोडणी असावी. ज्या पदार्थांस तैलाची फोडणी घालावयाची त्याचा मसाला तेल घालून तळलेला असावा.

खोबऱ्याचे बारीक तुकडे करावे म्हणजे तळावयास ठीक पडतात. मसाल्याचा रंग काळा करणें असेल तर मसाल्यांत हळद घालून घ्या पदार्थांत घालावी.

भाज्या करण्याची कृति.

तांबडा भोंपळा.

भोंपळ्याची साल काढून मोठ्या फोडी पाउण इंच लांबी रुंदीच्या करून एकशेर बजन घ्याव्या नंतर चुर्लावर भाजीच्या बेतानें पातेलें ठेवून खालीं अग्नि पेटवावा, जरा पातेलें तापलें म्हणजे त्यांत तेल अथवा तूप २ रु० भार घालून नंतर आंत मोहरी, मेथी यांचें भिसळण ३ मासे घालून ३ गुंजा हिंग अथवा १ मासा जिरे व २ मासे हळदीची पूड घालून फोडणी खरपूस झाली म्हणजे त्यांत ती भाजी घालून मीठ १॥ रु० भार, निरवट तांबडें १॥० भार घालून आंचसडाची नंतर वर, पाणी घातलेलें झाकण ठेवावें. भोंपळा गोडनसल्यास १ रु० भार गूळ एक वाफ आल्यावर घालावा. आणि मंदाग्नी असावा थो

इया वेळानें शिजलीशी पाहून त्यांत १ रु० भार कोथिंबीर चुर  
डून व दोन रु० भार खोबऱ्याचा कीस घालून पर्ळीचे दांड्यानें  
दवळून थोडें आंत पाणी असतां खालीं उतरून देवाची उत्तम  
प्रकारें तयार होत्ये.

### हिरव्या केळ्यांची भाजी

केळ्यांची साल काढून उभ्या आडव्या फोडी चिरून एक  
शेर घ्याव्या. तांबडे तिरवटा ऐवजीं भाजीचा मसाला २ रु० भा  
र घालावा व पाणी ४ रु० भार घालावें गूळ घालूनये बाकी कृ  
ती सर्व तांबडे भोंपळ्या प्रमाणें समजावी

### पडवळांची भाजी.

पडवळांच्या लांबट वालीच्या चकत्या चिरून एक शेर घ्या  
व्या आणि त्यांत ४ रु० भार तुरीची डाळ भिजत घालून भाजी.  
फोडणीस टाकते समयीं आंत घालावी ह्यणजे भाजी उग्रस न  
होतां चांगली होत्ये. तांबडे तिरवटा ऐवजीं भाजीचे मसाल्याचें  
तिरवट २ रु० भार घालावें गूळ घालूनये बाकी सर्व कृती भोंप  
ळ्याचें भाजी प्रमाणें समजावी.

### घोंसाळ्यांची भाजी.

घोंसाळ्यांची साल काढून भोंपळ्या प्रमाणें चिरून एक शे  
र घ्यावी आणि आंत फोडणी समयीं ४ रु० भार हरभऱ्यांची डा  
ळ भिजवून फुगलेली घालावी. तांबडे तिरवटा ऐवजीं २ रु० भार  
भाजीचा मसाला घालावा व गूळ घालूनये बाकी कृती भोंपळ्या प्रमा  
णें.

### दुध्या भोंपळ्यांची भाजी.

दुध्या भोंपळ्यांची साल काढून एका बोर घेवटी जाड व आं  
तील गाभ्या पर्यंत लांब याप्रमाणें चिरून मुगांची डाळ भिजलेली-  
४ रु० भार फोडणी समयीं आंत घालावी. व भाजी आंत घालून  
भाजीचा मसाला २ रु० भार घालावा गूळ घालूनये. बाकी कृती तांब

इया भोपळ्या प्रमाणें समजावी.

### तोंडल्यांची भाजी.

दर एक तोंडल्याच्या उभ्या-च्यार फांकी याप्रमाणें चिरून एक शेर घ्याव्या गूळ घालूनये तांबडे तिरवटा ऐवजीं २ रु० भार भाजी चा मसाला घालावा. बाकी कृती तांबड्या भोपळ्या-च्या भाजी प्रमाणें समजावी.

### बराट्यांची भाजी

बराटे १ शेर चिरून गूळ व तांबडें तिरवट न घालतां भाजी-चा मसाला २ रु० भार व पाणी ८ रु० भार घालावें बाकी कृती तांबड्या भोपळ्या प्रमाणें समजावी.

**दुसरा प्रकार:-** बराटे एक शेर शिजवून वरील सालपटें फाटून टाकावीं नंतर चिरून घेऊन त्याजवर मीठ २ रु० भार व मसाला २ रु० भार व रबीच्याचा कीस ४ रु० भार व कोथिंबीर १ रु० भार घालून सारखी कालवून कटरेन ४ रु० भार तूप घालून आंत मिसळण २ मासे, हिंग च्यार गुंजा व हळद २ मासे घालून रवरपूस झाली म्हणजे आंत ती भाजी ओतून झाल्यानें परतून परतून-काढावी आणि वाढावी.

### दोडक्यांची भाजी.

दोडक्यांची साल काढून त्याच्या दोन किंवा च्यार फांकी करून दोन अंगुळें लांबीचे तुकडे करून एक शेर घ्यावे त्यांत हरभऱ्यांची डाळ ४ रु० भार भिजवून फुगलेली फोडणीस भाजी घालतांना घालावी तांबडे तिरवटा ऐवजीं २ रु० भार मसाला घालावा. गूळ घालूनये बाकी सर्व कृती तांबडे भोपळ्याच्या भाजी प्रमाणें कराव्या.

### फणसाची भाजी.

फणसावरील कांटे साफ काढून घालून बागेक चिरावीं नंतर एक शेर घेऊन १० रु० भार भाजलेले पाचटे अथवा १० भार भिजवून घालून फुगलेले वाटाणे किंवा हरभऱ्यांची डाळ भाजी वर फोडणी

सटाकून त्यांन २० रु० भार पाणी व ३ रु० भार मसाला, २ रु० भार मीठ घालावें गूळ घालून नये बाकी कृती तांबड्या भोंपळ्या प्रमाणें.

### जून फणसाची भाजी.

जून फणस आणून तो फोडावा आणि आंतील गरे काढून त्या गण्यांच्या आंतील बिया ( आठिळा ) काढाव्या त्या बिया दें चून बरील सालपट काढून टाकावें नंतर ते गरे व बिया मिळून एक शेर घ्यावे गूळ शिवाय करून व पाणी ८ रु० भार घालून बाकी सर्व कृती तांबडे भोंपळ्या प्रमाणें.

### घड घोसाळ्यांची भाजी.

सर्व कृती दोडक्यांचे भाजी प्रमाणें करावी.

### धेंडसांची भाजी.

दुध्या भोंपळ्या प्रमाणें चिरून जून असल्यास बिया काढून टाकाव्या आणि १ शेर भाजी घेऊन त्यांत हरभऱ्यांची डाळ ४ रु० भार भिजत घालून फुगलेली फोडणी समयीं आंन घालावी बाकी कृती घडघोसाळ्या प्रमाणें.

### अलकोलची भाजी.

अलकोलची साल काढून दुध्याभोंपळ्या प्रमाणें चिरून एक शेर घ्यावी आणि त्यांत हरभऱ्यांची डाळ भिजलेली ४ रु० भार घालून गूळ घालून नये मसाला तिसरा ऐवजी २ रु० भार व पाणी ३ रु० भार घालावें बाकी कृती तांबडे भोंपळ्याच्या भाजी प्रमाणें.

### कोबीचे कांद्याची भाजी.

कोबीचा कांदा एक शेर चिरून घ्यावा आणि त्यांत हरभऱ्यांची डाळ १० रु० भार भिजवून फुगलेली फोडणी समयीं घालावी. तेला ऐवजीं तूप ४ रु० भार घालावें गूळ न घालितां तांबडे तिसरा-ऐवजीं मसाला २ रु० भार घालावा व खोबरें ४ रु० भार घालावें. बाकी कृती तांबडे भोंपळ्या प्रमाणें समजावी.

## कारल्यांची भाजी.

कारलीं चांगलीं कोंबळीं घेऊन त्यांच्या बिया काढून पातळ वाटोळ्या चकत्या चिरून १ शेर घ्याव्या नंतर त्यांस २ रु० भार मीठ लाऊन चांगल्या चुरडून पिळून टाकाव्या नंतर परातेंत घेऊन त्यां ज्वर १ रु० भार मीठ, २ रु० भार मसाल्याचें मिरवट, १ मासा हळद, - ४ रु० भार खोबऱ्याचा कीस घालून हानानें ती भाजी सारखी करावी नंतर ४ रु० भार तेल, ३ मासे मिसळण व हिंग १ मासा घालून कदरेंत किंवा पातल्यांत फोडणी पक्की करून त्यांत ती भाजी तयार केलेली टाकावी आणि झान्यानें किंवा उल्थन्यानें परतून परतून चुरचुरीत झाली ह्याणजे काढावी उत्तम होत्ये.

## मसाल्याचीं कारलीं.

एकशेर कारलीं घेऊन सगळ्या बांग्या सारखीं चिरून आंतील बिया काढून टाकाव्या नंतर त्यांत २ रु० भार मीठ भरून फटक्यांत बांधून पुरचुंडी दगडा खालीं दडपून ठेवावी नंतर तीं पिळून घ्यावीं आणि ४ रु० भार मसाला घेऊन पाट्यावर घालावा त्यावर दीड रु० भार मीठ घालून थोडा पाण्याचा अपका मारून बारीक वाटावा नंतर कल्हर्च्या भांड्यांत घेऊन त्यांत २ रु० भार चिंचेचा बलक व १ रु० भार गूळ घालावा व कारल्यांत भरण्यासारखा मसाला पातळ होई असें पाणी घालून काढवून कारल्यांत भरावा नंतर ४ रु० भार तेल ३ मासे मिसळण, १ मासा हिंग व हळद १ मासा घालून फोडणी करावी खरपूस झाली ह्याणजे त्यांत तीं कारलीं घालून आवसडावीं नंतर त्यांत १ रु० भार कोथिंबीर व २ रु० भार खोबऱ्याचा कीस घालून ८ भार पाणी घालावें खालीं मंदाग्नी लाऊन भांड्यांत पाणी घालून तें वर झांकण ठेवावें थोड्या वेळानें शिजलीं ह्याणजे झांकण काढून आंगा बरोबर रस आहे तोंच उतरावीं.

## भेंड्यांची भाजी.

भेंड्यांचें डेंब चिरून टाकून दोन आंगळें लांबीच्या फोडीवि

राज्या नंतर २ रु० भार तूप कल्हईचे पातेल्यांत फोडणीस घालून हिं  
गा ऐवजीं जिरें १ मासा व तांबडें तिरबट अर्धाभार घालावें गूळ व खो  
बरे घालूनये भाजी फोडणीस टाकल्यावर त्यांत ताकपावशोर घाला  
वें न मिळाल्यास २ रु० भार चिंच घालावी बाकी सर्व कृती तांबड्या  
भोंपळ्या प्रमाणें समजावी. भेंड्या चिरलेल्या १ शोर घ्याव्या.

### करतोल्यांची भाजी.

कारल्यांच्या कोरडे भाजी प्रमाणें करावी.

### हिरवे अंजिरांची भाजी.

अंजिराचें डेंख काढून प्रत्येकाचे च्यार च्यार तुकडे करावे. तां  
बडे तिरबटा ऐवजीं २ रु० भार मसाल्याचें तिरबट व ८ रु० भार पाणी  
घालावें गूळ घालूनये व पाणी शेष राहूं देऊनये बाकी कृती तांबडे-  
भोंपळ्या प्रमाणें समजावी, अंजीर १ शोर घ्यावे.

### केळ फुलांची भाजी.

केळफुलावरील पाण्या काढून टाकून आंतील फुलांतील दांडा  
व पांढरी पाकळी काढून टाकून बारीक चिरून एकशोर घ्यावी नंतर-  
ती पाण्यांत भिजत घालून ठेवावी भिजल्यानंतर पिळून घेऊन तु-  
रीची डाळ १० रु० भार भिजलेली व पाणी ४० रु० भार व चिंचेचा ब-  
लक १ रु० भार घालून शिजत ठेवावी एककड आला ह्यणजे उतरू-  
न पिळून टाकावी नंतर परातींत घेऊन त्यांत तांबडें तिरबट पाउण  
भार, मोठ १॥ रु० भार, खोबऱ्याचा कीस २ रु० भार व कोंथिंबीर १  
रु० भार घालून कालवून तूप किंवा तेल २ रु० भार पातेल्यांत घालून  
त्यांत मिसळण २ मासे हिंग तीन गुंजा व हळद १ मासा घालून त्यां  
त ती भाजी फोडणीस टाकावी नंतर परतून परतून घ्यावी उत्तम  
होत्ये.

### सुळ्यांची भाजी.

सुळे व पाला दोन्हीं समभाग एकत्र चिरून १ शोर घ्यावीं त्यां  
त हरभऱ्यांची डाळ ५ रु० भार व पाणी २० रु० भार घालून शिजत

ठेवाची एककड आला ह्यणजे उतरून पिलून टाकावी नंतर बाकी कुती केळफुलाच्या भाजी प्रमाणें समजावी.

**दुसरा प्रकार-** फक्त मुळे चिरून एक शेर घ्यावे नंतर त्यांत हरभऱ्यांची डाळ भिजलेली ५ रु० भार व पाणी १० रु० भार घालून- शिजन ठेवावी जरा बोटचेंपी झाळी ह्यणजे त्यांत चिंचेचा बलक २ रु० भार व गूळ १ रु० भार, मसाल्याचें निरवट २ रु० भार मीठदीडभार घालून फोडणी सदरीं केळफुलाच्या भाजीची लिहिती आहे त्या प्रमाणें पळोत करून द्यावी, भाजी शिजतांना वर पाण्याचें झाकण ठेवावें.

### गाजरांची भाजी.

गाजरें चांगलीं कोंवळीं लाहान गोड लाल रंगाचीं घेऊन चिरून एक शेर घ्यावीं नंतर पातेल्यांत २ रु० भार तेलाची फोडणी सदरीं प्रमाणें करून तीं त्यांत टाकावी नंतर तांबडें निरवट पाउणभार, मीठ १॥ रु० भार खोबऱ्याचा कीस २ रु० भार व ४ रु० भार पाणी घालून मंदाग्री करून झाकण ठेवावें शिजली ह्यणजे करावी.

### शेवग्याच्या शेंगांची भाजी.

शेवग्याच्या शेंगा कोंवळ्या घेऊन त्याचे चार बोटें लांबीचे तुकडे करून एक शेर घ्यावे नंतर सवाशेर पाण्याचें आधण कल्हर्च्या भांड्यांत ठेवून आंत हळद २ मासे घालून शेंगा टाकाव्या नंतर त्यांत मीठ ४ रु० भार घालून वर झाकण ठेवावें शेंगाजरा मऊ झाल्या ह्यणजे त्यांत हरभऱ्याचें डाळीचें कोरडें पीठ १० रु० भार व तांबडें निरवट दीडभार व जिऱ्या भिन्यांची पूड १ मासा व खोबऱ्याचा कीस ४ रु० भार भाजलेला किंवा कच्चा व कोथिंबीर १ रु० भार चुरडून घालावी. एककड आल्यावर पळोत ३ रु० भार नेळ घालून भिसळण २ मासे हिंग ४ गुंजा इतर १॥ मासा घालून खरपूस झाळी ह्यणजे भाजीत ओताची उत्तम होत्ये. त्या शेंगा कढीत शेवग्याचे भाजीतही पाळितात.



## वांग्यांची भाजी.

वांग्यांचें डेंख काढून तिरून फोडी शेर घ्याव्यातिरवटा ऐबजीं २॥  
भार मसाला घालावा गूळ घाळूनये बाकी कृती तांबड्या भोंपळ्या  
प्रमाणे करावी.

## डाळवांगें.

तुरींची डाळ २० रु० भार वर्णाप्रमाणें शिजवून शिजत आ-  
ली ह्यणजे आंत अर्धा शेर वांग्यांच्या फोडी घाळून शिजल्या ह्य-  
णजे पळीनें गरगटावें नंतर आंत ३ रु० भार मीठ व ३ रु० भार मसा-  
ल्याचें तिरवट २ रु० भार खोबरें १॥ रु० भार चिंचेचा कुंवळ व १ रु० भा-  
र गूळ १ शेर पाणी एकत्र कालवून चुळीवर पातेल्यांत ओतावें एकक-  
ड आला ह्यणजे २ रु० भार हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ ४ रु० भार पाण्यां-  
त कालवून आंत ओतावें चांगले ४ कड घेऊन शिजलें ह्यणजे पळीनें  
२ रु० भार तेल घाळून भाजीचे फोडणी प्रमाणें तयार करून आं-  
त ओतून वर झांकण ठेवावें उत्तम होतें

## सगळीं वांगीं.

चांगलीं लहान कोंबळीं काळीं अशीं एक शेर घेऊन बरी  
कांटे काढून व अर्ध आंगूळ डेंख ठेवून बाकी कापून टाकावें नं-  
तर डेंखा पयेंत तुकडे वेगळे नकरितां चार फांका सारख्या करू-  
न तीं वांगीं पाण्यांत टाकावीं नंतर सदरीं मसाल्याचीं कारलीं क-  
ऱ्याची रीत लिहिली आहे त्याप्रमाणें मसाला तयार करून घ्या-  
वा मीठ मात्र २ रु० भार घालावें नंतर तीं पाण्यांतील वांगीं झाडून  
काढून पाणी नाहीसें झालें ह्यणजे आंत ती मसाला भरावा बा-  
की कृती सर्व मसाल्याचे कारल्या प्रमाणें समजावी.

## घेवड्याच्या शिंगांची भाजी.

कडेचे दोर व दोन टोंक्यांचें डेंख काढून शेंगप्रधोमध पिंजून  
वेडावी या प्रमाणें एक शेर भाजी तयार करून तिरवटा ऐबजीं-  
मसाला २ रु० भार व पाणी २ रु० भार आतावें गूळ घाळूनये बा

की कृती तांबड्या भो पळ्या प्रमाणें जाणावी.

**मुळ्याच्या शेंगांची भाजी.**

शेंगा कोंबळ्या आपून डेंखें काढून १ शेर घ्याच्या बाकी सर्व कृती घेवड्याच्या शेंगा प्रमाणें जाणावी.

**वालपापडी च्या शेंगांची भाजी.**

सर्व कृती घेवड्या प्रमाणें.

**गवारीच्या शेंगांची भाजी.**

सदर प्रमाणें.

**खडसांबळीच्या शेंगांची भाजी.**

सदर प्रमाणें.

**आबईच्या शेंगांची भाजी.**

सदर प्रमाणें.

**अळवाची भाजी.**

पानें व देंठी सोळून बारीक चिरून १ शेर घ्यावी नंतर हरभरे, वासाणें, भुयसुगाचे दाणे, पाचटे, हरभऱ्याचे डाळ हे सर्व भिजलेले आंठून कोणतें ही कडदण १० रु० भार घ्यावें नंतर पातेल्यांत भाजी भरून त्यांत पाणी अदशेर घालून वर झांकण ठेवून भाजी चुलीवर शिजत ठेवावी. नंतर बोटचेपी झाली ह्याणजे भाजी तीतुपाणी वेळून ताकावें नंतर सदरील कडदण व ऊनपाणी २० भार भाजींत घालून शिजत ठेवावी नंतर बोटचेपी दाणा झाल्यावर चिंचेचा बळक ३ भार, गुळ दोन भार, तिखट तांबडें दीड भार घालून हरभऱ्याच्या डाळीचे पीठ ३ रु० भार ६ रु० भार पाण्यांत काळवून भाजींत आतावें नंतर पीठ ३ रु० भार आल्या मिरच्यांचे तुकडे १ रु० भार व सु - ङ्याच्या चकत्या २ रु० भार आंत घालाव्या नंतर च्यार रुपये भार दूप किंवा तेल कढत ठेवून त्यांत मिसळण २ मासे व हिंगाची पूड च्यार गुंजा व हळद १ मासा फोडणींत घालून खरपूस झाली ह्याणजे भाजींत आंठून वर झांकण ठेवावें चाफ जाऊं देऊं नये नंतर झांक

ण काढून १ रु० भार कोथिंबीर चुरून आंत घालावी. भाजीउ-  
त्तम होत्ये.

### चाकवताची भाजी.

एक शेर चाकवताची भाजी चिरून तयार करून घ्यावी नंतर त्यांत हरभऱ्याची डाळ १० रु० भार भिजलेली व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठेवावी. तांबडें तिरवट १ रु० भार व मीठ २ रु० भार घालावें डाळ जरा मऊ झाली ह्याणजे सर्व कृती अळवाचे भाजी प्रमाणें समजावी. परंतु त्यांत मुळे ओल्या मिरच्या कडदण घालूनये.

दुसरा प्रकार— आंबटा ऐवजीं ताक पावशेर चांगलें आंबट घालून तुपाची फोडणी घ्यावी व गूळ घालूनये बाकी कृती सदर प्रमाणें

### चुक्याची भाजी.

चुका निवडून चिरून १ शेर घ्यावा नंतर हरभऱ्यांची डाळ १० रु० भार भिजलेली व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठेवावी एक कड आल्यानंतर हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ २ रु० भार ४ रु० भार पाण्यांत कालवून घालावें व गूळ २ ॥ रु० भार व तिरवट १ भार व मीठ २ रु० भार घालावें मुळे ओल्या मिरच्या व चिंच हे पदार्थ घालूनये बाकी सर्व कृती अळवा प्रमाणें समजावी.

### घोळीची भाजी.

घोळ चांगली कोवळी निवडून चिरून १ शेर घ्यावी नंतर त्यांत हरभऱ्याची डाळ १० रु० भार व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठेवावी. डाळ जरा मऊ झाली ह्याणजे त्यांत चिंचेचा बलक- ३ रु० भार व गूळ १ रु० भार हरभऱ्याचें पीठ ३ रु० भार ६ रु० भार पाण्यांत कालवून घालावें व तांबडें तिरवट १ रु० भार व मीठ २ रु० भार घालावें. मुळे ओल्या मिरच्या व दुसरें कडदण घालूनये. बाकी कृती अळवा प्रमाणें समजावी.

**चंदन बटवा.**

घोळीच्या भाजी प्रमाणें.

**पत्तरव.**

घोळीच्या भाजी प्रमाणें समजावी.

**माठाची भाजी.**

माठ कोंबळा निवडून निरून १ शेर घ्यावा नंतर पानेलें चुलीव ठेवून १ रु० भार तेल घालून तापलें ह्मणजे मिसळण १ मासा-  
 ङ्ग २ गुंजा व हळद अर्धा मासा घालून फोडणी पक्की झाली ह्मणजे  
 आंत ती भाजी घालावी नंतर वर १ रु० भार मीठ व तांबडें निरवट अ  
 रूप्या भार घालून आवसडावी नंतर मंदाग्नी करून वर कीरडें  
 ंडें झांकण ठेवावें शिजली ह्मणजे उतरावी.

**पोकळ्याची भाजी.**

माठाचे भाजी प्रमाणें करावी.

**दुसरा प्रकार.**— कोंबळा पोकळा च्यारबोटें उंचीचा चांगला  
 ।पूभ त्याचें डेंख खुंदून निरून एक शेर घ्यावा. त्यांत भिजलेली  
 : भण्यांची डाळ ५ रु० भार व पाणी २० रु० भार घालून शिजत ठे-  
 वो डाळ जरा मऊ झाली ह्मणजे चिंचेचा बटक २ रु० भार, गूळ  
 ०० भार, तांबडें निरवट ०।।।० रु० भार, मीठ १।। रु० भार. हरभण्या  
 पीठ २ रु० भार ४ रु० भार पाण्यांत काळवून आंत ओतावें एकक  
 आल्यावर निरवान्यांवर उतरून ठेवावी नंतर पळी तापत ठेवून  
 ित तेल २ रूपये भार व मिसळण १ मासा व हिंग २ गुंजा व हळद  
 ःसा घालून फोडणी पक्की झाली ह्मणजे आंत ओतावी.

**राजगिन्याची भाजी.**

माठाच्या भाजी प्रमाणें करावी.

**मेथीची भाजी.**

माठाच्या भाजी प्रमाणें करावी.

**दुसरा प्रकार.**— कोंबळी मेथी निवडून निरून एक शेर-

घेऊन त्यांत हरभऱ्याची डाळ भिजलेली ५०० भार. व पाणी २००० भार घालून शिजत ठेवावी नंतर हरभऱ्याचे डाळीचे पीठ १०० भार, कणीक नीनरूपये भार आंन घालून पळीनें गरगरावी नंतर तांबडें तिरखट १००० भार, मीठ १००० भार व उन पाणी २००० भार घालून चुली वर ठेऊन जाळ मंद असावा नंतर पोकळ्याच्या दुसऱ्या प्रकारा प्रमाणें फोडणी करून आंन ओतावी. गोळा भाजी उत्तम होत्ये.

### मोहरीच्या पाल्याची भाजी.

माठाचे भाजी प्रमाणें करावी.

### हरभऱ्याच्या पाल्याची भाजी

मेथीचे गोळा भाजी प्रमाणें करावी परंतु कणीक आंन न घालितां हरभऱ्याचे डाळीचे पीठ मात्र ३०० भार घालावें.

### करडीचे पाल्याची भाजी.

हरभऱ्याचे पाल्याच्या भाजी प्रमाणें.

### अळवड्या.

अळवाचीं पानें अर्धा शेर चांगलीं पुसून घेऊन ठेवाचीं नंतर हरभऱ्याचे डाळीचे पीठ १५०० भार व गळ्यांची कणीक ५०० भार, मीठ २०० भार, तांबडें तिरखट १०० भार जिऱ्याभिऱ्याची पूड २ मासे चिंचेचा बलक २०० भार घालून या सर्व पदार्थांत पाणी घालणें तो पदार्थ अळवाचे पानांस घट सारवतां येईल असें घालावें नंतर अळवाच्या पानाच्या पाठचे बाजूस पीठ सारवून त्यावर दुसरें तिसरें अशीं पानें एकावर एक अशीं लाऊन त्याची वळकठी करावी या प्रमाणें सर्व पानास पीठ लाऊन त्याच्या वळकठ्या करून ठेवाच्या नंतर पानेल्यांत ४००० भार पाणी घालून वर कडवा, गवन किंवा पाचोळा घालून चुलीवर ठेवावें आधण आलें ह्यणजे त्यांत त्या पानाच्या वळकठ्या आंन घालाव्या. आणिवर झांकण ठेवावें नंतर थोडे वेळानें शिजल्याशा पाहून बाहेर काढाव्या त्या निवाल्या ह्यणजे त्याच्या वाटीच्या वळकठ्या अर्धे अंगुळ जाडीच्या कापून पाचशें तेल तळणींत

ओतून त्यांत च्यास्च्यार चकत्या घालून तळून काढाव्या अथवा ४ रु० भार तेलाची फोडणी करून त्यांत सर्वचकत्या राकून परतून घ्याव्या परंतु तळलेल्या खुसरुशीत होऊन फार चांगल्या होतात.

### कोथिंबिरीच्यावड्या.

कोथिंबीर पावशेर कोंवळी घेऊन त्याची डेखें काढून चिरून घेऊन त्यांत हरभऱ्याच्या डाळीचा भरडा ह्याणजे भरड पीठ पावशेर व तांबडें तिरवट १ रु० भार जिऱ्यामिऱ्याची पूड १ मासा, मीठ १॥ रु० भार एकत्र करून पीठ घट्ट कालवावें नंतर मळून त्याच्या चळ्या ८ आंगळें लांब व तीन बोटे जाडी अशाकरून अळवड्यां प्रमाणें उकडून काढाव्या निवाल्या ह्याणजे बारीकचकत्या चिरून अळवड्यां प्रमाणें ४ रु० भार तेलाची फोडणी करून त्यांत त्याचकत्या घालून परतून काढाव्या उत्तम होतात.

### भड्यांच्यावड्या.

हरभऱ्याची डाळ व गहूंसमभाग एकशेर घेऊन जराभरड दळावें नंतर ती भरडा भांड्यांत घेऊन त्यांत मोहोन तूप ४ रु० भार मीठ ३ रु० भार जिऱ्यामिऱ्याचा भरडा ३ मासे व भाजीचा मसाला ३ रु० भार असे पदार्थ त्या पिठांत घालून घट्ट कालवावें नंतर त्याच्या पोळ्या लादून ठेवाव्या नंतर पातेल्यांत पातेल्याच्या चवथ्या-भागा इतकें पाणी घालून वर फडक्याचा दादरा बांधावा त्याजवर एक अंगुळ जाडीची पोळी वर ठेवून झाकण ठेवावें कांहीं वेळाने-शिजली ह्याणजे काढून ठेवावी या प्रमाणें त्यापोळ्या उकडून काढून निवाल्या ह्याणजे त्याचे लहान लहान तुकडे कापून पातेल्यांत ६ रु० भार तूप फोडणीस घालून मिसळण ३ मासे व हिंग अर्धा मासा व हळद २ मासे घालून फोडणी झाली ह्याणजे आंत वड्या घालाव्या आणि परतून परतून काढाव्या उत्तम होतात.

### झुणका.

अर्धाशेर पीठ हरभऱ्याचे डाळीचे व पाणी १॥ शेर, मीठ ३॥

रु० भार, तांबडे तिरवट १ रु० भार, जिऱ्याची मूड २ मासे, हळद ३ मासे, हिंग ४ गुंजा, तेल २ रु० भार, मिसळण १ मासा, खोबरे ४ रु० भार, कोथिंबीर १ रु० भार, येणें प्रमाणें सामान तयार करून प्रथम चुलीवर अजमासें ३॥ शेर पाणी राहाण्यासारखें कल्हर्चे पातेलें ठेवून खाली अग्नी पेटवावा नंतर त्यांत सदरील सामाना पैकीं तेल घालून नंतर मिसळण, हिंग व हळद १ मासा घालून खरपूस फोडणी झाली ह्यणजे त्यांत पाणी घालावें पाण्यास आधण आलें ह्यणजे त्यांत मोठ, तिरवट, हळद १ मासा, खोबरे व कोथिंबीर आंत घालून थोडें थोडें पीठ त्यांत घालून पळीनें टवळावें गोळी होऊं देऊं नये गोळी झाल्यास वरती पाण्याचें झांकण ठेवून जाळ मंदाग्नी करावा. ह्यणजे गोळी मोडून जाते नंतर टवळून निखान्यावर ठेवावें घट्ट झाणका उत्तम होती. पातळ करणें असल्यास पाणी मात्र दोनशेर घालावें सर्वकृती सदर प्रमाणें.

### वाटलेले डाळीचा झाणका.

हरभऱ्याची डाळ ॥ शेर तांबडे तिरवट १ रु० भार, हळद दोनमासे, मोठ २ रु० भार, कोथिंबीर १ रु० भार, हिंग ४ गुंजा, जिऱ्याची मूड ४ गुंजा, खोबरे ४ रूपये भार किसलेलें, तेल ३ रु० भार अथवा तूप ४ रूपये भार, मिसळण २ मासे येणें प्रमाणें सामान घेऊन आदले दिवशीं डाळ पाण्यांत भिजत घालावी नंतर दुसरे दिवशीं पाण्यातून धुऊन काढून पाट्यावर थोडी थोडी घेऊन पाण्याचा ओलावा लाऊन वाटावी ती फार बारीक वाटूनये नंतर ती गोळा एका भांड्यांत घेऊन त्यांत सदरील तेल किंवा तूप व मिसळण या खेरीज सर्व पदार्थ आंत घालून काढावी. नंतर पातेल्यांत तेल अथवा तूप घालून त्यांत मिसळण घालावें फोडणी खरपूस झाली ह्यणजे त्यांत तयार केलेली डाळ घालून झऱ्यानें परतावी नंतर खाली मंदाग्नी करून वर झांकण ठेवावें वाफ येऊन शिजली ह्यणजे परतून खाली उतरून झांकण घालून ठेवावी फार उत्तम होत्ये.

## पादवड्या.

हरभन्याचे डाळीचे पीठ अर्धाशेर, पाणी १शेर खोबरें ४रु० भार तांबडें तिरखट १रु० भार, लवंगा ४ गुंजा, मीठ २रु० भार, हिंग ४ गुंजा, कोथिंबीर १रु० भार, धने १रु० भार २मासे तेलांत अथवा तुपांत परतून घ्यावे हे सर्व पदार्थ तयार करून घेऊन तपेल्यांत पाणी आधण घेऊन त्यांत बाकी सर्व पदार्थ पाण्यावर बारीक वाटून आधणांत घालावे नंतर पीठ आंत ओतून पळीनें टवळावे एक कड आलाह्याणजे खाली उतरून निरवान्यावर ठेवून वर झांकण ठेवावे शिजू न वाफ चांगली आली ह्याणजे परतैस किंवा पाटास तुपाचा हात घेऊन त्याजवर तें शिजलेलें पीठ काढून घेवून वर ओले फडकें घालून लावण्यानें सारखें अर्धे अंगूळ जाड लाटावे नंतर त्याजवर ओले मारवाचा चव ६रु० भार पसरून दाबावा नंतर ४रु० भार तेल किंवा तूप यांत मिसळण २मासे हिंग २गुंजा हळद १मासा घालून फोडणी करून त्या पादवड्यांवर ओतावी थंड झाल्यावर ती न आंगळें लांबी रुंदीच्या वड्या कापून कराव्या.

## गोळ्यांचें सांबारें

तुरीचीडाळ ५रु० भार, हरभन्याची डाळ १०रु० भार गहू ५रु० भार हे तिन्ही पदार्थ एकत्र करून भरडा दळून घ्यावा नंतर त्यांत मोहोन तूप २रु० भार व मीठ १रु० भार, तांबडें तिरखट ॥० भार जिऱ्या मिऱ्याचा भरडा २मासे कोथिंबीर अर्धा० भार, हे पदार्थ पाणी घालून घट्टे काळवावे नंतर त्याच्या सूपारी एवढ्या गोळ्या करून ठेवाव्या. पाउण शेर पाण्याचें आधण कल्हर्चे पातेल्यांत चुलीवर ठेवून त्यांत त्या गोळ्या घालाव्या येक कड घेऊन शिजल्याह्याणजे त्यांत चिंचेचा बळक ३रु० भार गूळ २रु० भार तांबडें तिरखट ॥०रु० भार मीठ १रु० भार खोबरें ४रु० भार भाजून कुटलेलें, कोथिंबीर ॥०रु० भार हरभन्याच्या डाळीचे पीठ ३रु० भार ६रु० भार पाण्यांत काळवून लावावे जिऱ्या मिऱ्याचा भरडा १मासा घालून नंतर २रु० भा



र तेत्यांत १ मासा भिसळण व हळद १ मासा हिंग. ४ गुंजा घालून फोडणी स्वरूपस झाली ह्यणजे त्यांत ओतावी उत्तम होतें

### आंबरी.

हर भन्याची डाळ कोरडी १० रु० भार, पाणी ५ शेर, चिंच ५ रु० भार, गूळ ४ रु० भार, मीठ ४ रु० भार मसाला ६ रु० भार, तांबडें तिरवट १ रु० भार खोबरे भानून कुटलेले ६ रु० भार, कोथिंबीर २ रु० भार, अळणाचें पीठ ५ रु० भार योगें प्रमाणें सामान तयार करावें. प्रथम कल्हर्चे पातेल्यांत पाणी घालून चुलीवर आधण देवावें आधण आलें ह्यणजे त्यांत डाळ घालावी. डाळ चांगली शिजली ह्यणजे चिंच १० रु० भार पाण्यांत कुंवळून चों थ्या टाकून देऊन पातेल्यांत ओतावी नंतर मसाला बारीक वाटून आंत घालावा. हर भन्याच्या डाळीचें पीठ १० रु० भार पाण्यांत कालवून ओतावें नंतर मीठ कप्रे रे सर्व पदार्थ घालावे दोन कड आले ह्यणजे उतरून घेऊन निखाऱ्यावर टाकावी. नंतर ४ रु० भार तेल, तीन मासे भिसळण, हिंग ४ गुंजा, हळद १ मासा तेत्यांत घालून फोडणी करून आंबरीस ओतावी. उत्तम होत्ये.

### आंबरी.

दुसरा प्रकार— हर भन्याची डाळ कोरडी २० रु० भार, पाणी २॥ शेर आमसोले १॥ रु० भार गूळ १ रु० भार, मसाला ३ रु० भार, मीठ २॥ रु० भार. खोबरे ४ रु० भार. योगे प्रमाणें जिन्नस घेऊन २॥ शेर पाण्याचें आधण देवून त्यांत डाळ घालावी डाळ चांगली मऊ शिजली ह्यणजे खाली उतरून निमें डाळ काढून निथळत देवाची नंतर पानेलें चुलीवर ठेवून काढलेली डाळ, मसाला व खोबरे बारीक वाटून त्यांत ६ रु० भार पाणी घालून कालवून पातेल्यांत ओतावें नंतर आमसोले धुवून व मीठ आंत टाकावी एक कड आला ह्यणजे गूळ टाकावा नंतर खाली उतरून निखाऱ्यावर देवावी तेल २ रु० भार त्यांत भिसळण १ रु० भार हिंग ३ गुंजा, ह

कड १ मासा घालून रवरपूस फोडणी झाली ह्यणजे आंत ओतावी आंबरी फार उत्तम होत्ये.

### कोल्हा पुरी आंबरी.

आंबरी चा प्रकार १ ला या प्रमाणेंच करतात परंतु नांबडें निरवढ निप्यर व हरभऱ्याच्या डाळीचें पीठ ५०० भार आहे त्यादि काणीं २०० भार घालावें बाकी कृती पहिल्या प्रकारा प्रमाणें.

### तैलंगी आंबरी.

तुरीचे डाळीची करून पीठ लावीत नाहीत बाकी कृती पहिल्या प्रकारा प्रमाणें.

### काजूची आंबरी.

हरभऱ्याच्या डाळी ऐवजीं काजू सोळून घालावे वरकड कृती पहिल्या प्रकारा प्रमाणें.

### कराचें सार.

तुरीची डाळ २०० रु. भार ३१ शेर पाण्यांत शिजत ठेवून चांगली बरु शिजली ह्यणजे आंतील चोंथा कुसकरून पिळून टाकावा नंतर त्याकरांत चिंच ४०० भार ऊन पाणी ६०० भार यांत घालून कुवळून चोंथा टाकून देऊन तुली वरील करांत तो बरक ओतावा चांगले कड आले ह्यणजे हिंग १ मासा निरवाऱ्यावर भाजून चुरडून त्या करास त्याचागा नंतर पीठ २०० भार गूळ २०० भार आंत घालून रबूब कटवाचें नंतर तेल २०० भार फोडणीस ठेवून त्यांत वाळलेल्या मिर्ची २ मासे नीडून घालाव्या व मिसळण २ मासे घालून फोडणी रवरपूस झाली ह्यणजे सारांत ओतावी.

### धुडुं सार.

सदरील कराचे सारास सांगितलेले सर्व पदार्थ एकदम पाण्यांत घालून शिजत ठेवाचें नंतर त्यास सदरीं प्रमाणें फोडणी न्याव करून द्यावी.

### कोकंब सालांचें सार.

कल्हईच्या पातेल्यांत दीड शेर पाणी घालून चुलीवर ठेवावें आ  
धण आलें ह्मणजे त्यांत तीन भार आमसोलें चांगलीं आंबट बाबले  
लीं पाहून घेऊन धुवून त्या आधणांत टाकावीं नंतर १०० भार गूळ  
॥ ००० भार कोथिंबीर समभाग जिन्याभिन्याचा भरडा २ मासे, हिंंगा  
ची पूड ४ गुंजा मीठ १००० भार घालून आंबसोलांचा कट पाण्यांत  
चांगला उतरला ह्मणजे १००० भार तुपांत १ मासा भिसळण व ॥ ०००  
मासा हळद घालून फोडणी द्यावी चांगलें होतें.

दुसरा प्रकार— पहिले प्रकारा प्रमाणें पाणी घेऊन त्यांत  
आंबसोलें राबून चुलीवर शिजत ठेवावे. नंतर एक नारळ फोडून  
तो खवून त्यांत ५००० भार ऊनपाणी व तीन मासे मीठ घालून चांग  
ला कुसकुरून रस काढावा तो रस चुलीवरील सारांत ओतावा अ  
णि त्यास भाजलेल्या हिंंगाची पूड ४ गुंजा मीठ १॥ ००० भार घालून  
चांगलें कटवावें नंतर पहिले प्रकारा प्रमाणें फोडणी करून त्यास  
द्यावी.

### ओंगाचें सार.

आमसोलांचे साराचे पहिले कृती प्रमाणें परंतु हें सार फार घट्ट  
आहे. वसन ऋतूमध्ये फार प्रियकर होतें

### उंसाचे रसाचें सार.

पाण्या ऐवजीं उंसाचा रस घालून गूळ न घाळितां चिंच फोड  
णी वगैरे आंबसोलांचे सारा प्रमाणें घालून तयार करावें

### द्राक्षांचें सार.

द्राक्षें चांगलीं मधूर १ शेर आणून त्याचीं सातपटें काढून रा  
कून २ शेर पाणी आधण ठेवून त्यांत घालावीं गूळ अर्धा भार व मी  
ठ १॥ ००० भार घालून बाकी सर्व कृती आंबसोलांचे सारा प्रमाणें.

### चिंचेचें थंड सार.

कल्हईचे पातेल्यांत २ शेर पाणी घालून त्यांत ५००० भार.

चिंच कुवळून व गूळ २ रु० भार, हिंग भाजलेला ४ गुंजा जिन्याची पूड १ मासा घालून चांगले कढवून आंबसोलांचे सारा प्रमाणेच फोडणी-द्यावी.

### कवठाचें थंड सार.

कवठें फोडून खवून तो गीर २१ भार घ्यावा नंतर त्यांत पाणी २॥ शेर घालून कल्हईचे पातेल्यांत चुलीवर कढत ठेवावें नंतर आंतील चोंथा पिळून राकून द्यावा नंतर त्यांत गूळ ४ रु० भार मीठ २॥ रु० भार जिन्याची पूड २ मासे हिंगभाजून चुरडून ४ गुंजा व कीथिंबीरचुरडून १ रु० भार घालावी आणि चांगले कढवून आंबसोलांचे सारा प्रमाणेच फोडणी द्यावी.

याप्रमाणेच अशुबुरवार, गोरखीचिंच, बोरें, करवंदें इत्यादि कृत्र्चें ही सार करावें

### कटी.

दहीं किंचित् आंबट १ शेर घेंऊन रवीनें घुसळावें नंतर त्यांत १॥ शेर पाणी घालून पुनः रवीनें घुसळावें नंतर त्यास हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ १ रु० भार लावून कल्हईच्या पातेल्यांत घालून चुलीवर ठेवावें त्यास कढ घेई पर्यंत पितळेच्या पळीनें टवळीत असावें जर टवळलें नाही तर कटी फुटते नंतर चांगले कढ घेंऊन कटी एक बोटभर आटली ह्यणजे नीस हिंग ४ गुंजा भाजून लावावा व कढि लिंबाचे १ रु० भार डाहाळ्यास तूप लावून चुलींत हीरपळून कटींत राकावा व मीठ २ रु० भार घालावें ही कटी फार आटवून घट्ट करून ये पातळसर ठेवावी आणि पळी तापत ठेवून त्यांत २ रु० भार तूप २ मासे मिसळण व १ मासा हळद घालून फोडणी त्या कटीस द्यावी.

### ठिकीची कटी.

सदरील प्रमाणें कटी तयार झाल्यावर दगडाची ठिकी खो लगत असते ती चुलींत तापत राकावा तापून खाल जाहली ह्यणजे चिमळ्यानें उचळून एका कल्हईच्या पातेल्यांत ठेवावी नंतर -

त्यांत २ रु० भार लोण्याचा गोळा २ मासे मोहण्या व हिंगाची पूड ४ गुंजा यांत तें लोणी घोळवून त्या दिवशींत घालावें नंतर वर झांकण ठेवावें ह्यणजे लोणी कडून फोडणी तयार होऊन धूर घेऊं लागतो तो थोडा कमी होत चालला ह्यणजे सदरील तयार झालेली कटी पें कीं झांकण काढून अदशेर आंत ओतून पुनः झांकण ठेवावें व थोडे वेळानें सर्व कटी आंत ओतावी. ह्यणजे उत्तम होत्ये.

### चिंचेची कटी.

दोन शेर पाण्यांत ५ रु० भार चिंच कुसकुसून चोंथा काढून त्या काचा नंतर २॥ रु० भार पीठ, गूळ २ रु० भार व हरभऱ्याचे डाळीचें पीठ ३ रु० भार त्या सारांत कालवून चुलीवर कल्हर्च्या पातेल्यांत कटत ठेवावें नंतर दबळतां दबळतां चांगली कटली ह्यणजे आंत १ रु० भार कोथिंबीर घालून ताकाचे कटी प्रमाणेंच फोडणी द्यावी कटी उत्तम होत्ये. या प्रमाणेंच आंबसोलांची ही कटी करावी.

### ताकतव.

गोड दही (अदसुरें) १ शेर घेऊन त्यास कोथिंबीर अर्धा रु० भार हिंग भाजलेला २ गुंजा व पीठ ॥१॥ रु० भार हे तिन्ही जिन्नस चुरडून त्या दऱ्यास लावून हातानें सारवें करावें नंतर १ रु० भार तुपांत १ मासा घिसळण घालून पळींत फोडणी तयार करून त्या ताकत वीस द्यावी.

दुसरा प्रकार— गोडताक सदरील प्रमाणें घेऊन त्याची ही ताकतव सदरील प्रमाणेंच करावी.

### मद्यु.

दोन शेर दूध चांगलें स्वरपूस तापवून कोंबट आहे तों त्यास आंबट ताक १ रु० भार विरजणास घालून आदले दिवशीं सायंकाळीं ठेवावें दुसरे दिवशीं ओरूस अदपाव पाणी घालून रवीने घुसळावें नंतर त्यास कोथिंबीर ॥१॥ रु० भार, पीठ १॥१॥ रु० भार, आल्याचार स १ मासा हिंग २ गुंजा हे सर्व पदार्थ घालून बाढावा.

## चमनदही.

दूध २शेर आरबून त्याचें १॥ शेर करावें निवाळें ह्यणजे त्यांत  
१० रु० भार सारवर घालून १॥ रु० भार आंबट ताक विरजणास घा-  
लावें नंतर त्या भांड्याच्या तोंडावर गुळाबाचीं फुलें १० ठेवावीं दुस-  
रे दिवशीं तीं फुलें काढून राबून दहीं वाटावें.

## चक्कादही.

दूध चांगलें तापल्यावर निरवाऱ्यावर मंदाशीं ठेवून सपारें  
४ घटिकेनें बाजूस ठेवून जरा थंड झाल्यावर दुधाचे बेताचें कोरें म  
डकें स्वच्छ धुवून घेऊन त्यांत तें दूध ओतावें आणि त्यास सदरीं-  
प्रमाणें विरजणास ताक घालावें दहीं फार घट्ट होते

## सांडगे, पापड, लोणचीं वगैरे विषयीं.

## तांबडे भोंपळ्याचे सांडगे.

१. भोंपळा १ शेर किसावा व त्यांत भेंड्या अर्धाशेर बारीक चि-  
रून घ्याऱ्या ओल्याभिऱ्या ५ रु० भार चिरून घ्याऱ्या आलें २ रु०  
भार बारीक किसून घ्यावें तोळ गोठे २ रु० भार व हिंग २ मासे कोथिं  
वीर २ रु० भार मीठ २ ॥ रु० भार हे सर्व पदार्थ एकत्र करून उरव  
जांत कुटावे आणि कोरे सुणांत रोठे सपारी एवढे वेगळे वेगळे घा-  
लून वाळवावे वाळले ह्यणजे तुपांत किंवा नेलांत तळावे.

## कोहाळ्याचे सांडगे.

कोहाळा बारीक किसून पिळून १॥ शेर घ्यावा त्यांत भेंड्या  
घालूनये मीठ २ रु० भार घालावें बाकी सर्व पदार्थ सदरील सांड-  
ग्या प्रमाणें घालून कुटून सदरील प्रमाणें सांडगे करावे.

## कांकडीचे सांडगे.

कोहळा ॥॥ शेर व कांकडी ॥॥ शेर किसून पिळून दोहो पि-  
ळून १॥ शेर घ्यावीं त्यांत भेंड्या ॥॥ शेर घ्याऱ्या बाकी सर्व पदार्थ

भोंपळ्याचे सांडग्या प्रमाणें घालून सदरील प्रमाणें तयार करावे.  
चिकवड्यांचे सांडगे.

गहू चंगले १ शेर जरा भाजून घेऊन २ दिवस भिजत घालावे नंतर धुवून घेऊन पाख्यावर बारीक बारावे नंतर त्यांत ५ शेर पाणी घालून कालवून खादीचे फडक्यावर गाळून चोंथा टाकावा आणि तें पाणी तसेंच च्यार घटिका ठेवावे नंतर बरील निवळी काढून टाकावी ह्यणजे खाली चिकी बसते नंतर पातल्यांत १ शेर पाणी आधण ठेवून आधण आलें ह्यणजे त्यांत २ रु० भार तूप व मोठ १ रु० भार हिंग ४ गुंजा घालून त्यांत ती तयार केलेली चिकी आंत ओतून पळीनें दवळीत असावे ह्यणजे घट्ट होते. नंतर एका धोत्रावर चिकणे सूपारी घेवटें तें पीठ ठेवीत जावें एक दोन दिवस वाळलें ह्यणजे त्या धोत्रास पाठी मागून पाण्याचा हान लक्ष वावा. ह्यणजे सांडगे भराभर निघतात नंतर तूप किंवा तेल यांत घालून तळावे चंगले शत्र होतात.

निळांचे सांडगे.

तीळ गोडे पावशेर चंगले धुवून घोंगडीवर चोळून त्याचें दरफळ चंगलें पारवडून टाकून पांढरे स्वच्छ करून घ्यावे नंतर रताळीं एक शेर चंगलीं धुवून घेऊन भांड्यांत भरून त्यांत १ रु० भार तूप घालून बरती पाण्याचे झांकण ठेवून खाली मंदाग्री लावावा थोडे वेळाने शिजलीं ह्यणजे दुसरे भांड्यांत ओतून घ्यावीं जरा थंड झालीं ह्यणजे बरील सालपट काढून टाकून तीं रताळीं कुसकुसून त्यांत ३ रु० भार मोठ हिंग ४ गुंजा व ते पांढरे केलेले तीळ आंत ओतून कालवावे आणि चिकवड्यां प्रमाणें धोत्रावर लावून वाळले ह्यणजे तुपांत किंवानेलांत तळावे उत्तम होतात.

तांदूळांचे पिठाचे सांडगे.

तांदूळ चंगले सडीक जुने १ शेर भाजून धुवून वाळवून घ्यावे नंतर बारीक दळून तें पीठ एका भांड्यानें मोजून त्याचे दुप्पट-

पाणी आधणास ठेवावें नंतरत्यांत २॥ रु० भार मीठ व हिंग १ मा  
सा घालून आधण आलें ह्यणजे त्यांत तें तांदुळांचें पीठ ओतावें.  
आणि टवळून वर झांकण ठेवावें स्वालीं जाळ पंद असावा नंतर तें-  
स्वालीं उतरून निवाले ह्यणजे तिळांचे सांडग्यां प्रमाणें तयार करून  
तुपांत तळावे.

### पोह्यांचे सांडगे.

पोहे अर्धाशेर घेऊन त्याचे दुष्पट आंत पाणी घालून ४ प  
टिका भिजन ठेवावे नंतर त्यांतून दुसरे भांड्यांत पोहे घेऊन त्यां-  
त मीठ १ रु० भार, हिंग ४ गुजा, जिरें २ मासे व मिरें दोन मासे या  
ची पूड हे सर्व पदार्थ एकत्र करून चांगले कुसकुरून त्यास चुली  
वर ठेवून एक वाफ आल्यानंतर त्रिकवड्यां प्रमाणें तयार करून  
तुपांत तळावे.

### भाजीचे सांडगे.

मुगांचे डाळीचे अगर हरभऱ्याचे डाळीचे अगर उडदांचे डा  
ळीचे सांडगे करितात त्यांस सहर पैकीं कोणती तरी डाळ १ शेर  
भाजून घेऊन एक प्रहर भिजन घालावी नंतर दुसरे भांड्यांत घु  
बून घेऊन त्यांत मीठ ३ रु० भार तांबडें तिरवट २ रु० भार हिंग ११ मा  
सा, जिऱ्याभिऱ्यांचा भरडा ३ मासे कोथिंबीर २ रु० भार या प्रमाणें  
घालून पाट्यावर जरा भरड वारावें आणि सूपारी एवढे सूपान्त-  
लावून वाळवावे. याप्रमाणेंच सदरील कोणतेही डाळीचे तयार क-  
रावे.

भाजींत घालण्याचा प्रकार— भाजीस तुपाची फोडणी-  
असल्यास तुपांत परतावे, तेलाची असल्यास तेलांत परतावे, या  
प्रमाणेंच आबटींत ही परतून घालावे.

एक शेर भाजीस व आबटीस ४ रु० भार प्रमाणें घालावे.

काचऱ्या.

भाजीच्या मोठ्या भिरऱ्या ओल्या १ शेर तिरून दही अर्धा



शेर मीठ १ रु० भार. हिंग ४ गुंजा एकत्र करून त्यांत त्या मिरच्या कालवून वाळवाव्या नंतर सदरील प्रमाणें सामान घेऊन त्यांत-  
कालवून पुनः कालवाव्या आणि तेलांत किंवा तुपांत नळाव्या या  
प्रमाणें भेंड्या, गोंवारीच्या शेंगा, कारलीं मुळ्याच्या शेंगा १ शेर  
याच्या ही काचच्या कराव्या चांगल्या होतात.

### पापड.

उडदांची धुवाडाळ १ शेर बारीक चांगली दळून पीठ करावें-  
त्या पेंकीं पावशेर डाळीचे पीठ वंगळें देवाचें बाकी १ शेराने पि  
ठांत जिन्याची बरत्रगाळ पूड १ रु० भार, मिन्यांची पूड २ मासे, हिं  
ग ३ मासे पापडरवार ६ मासे तांबडे मिर्च्यांचें निरवट चाळून बा  
रीक केलेलें पांच रु० भार व मीठ ३ रु० भार त्या पिठांत घालून  
नंतर केळीचें औळें आंतील पांढरें सोपट उखळांत कुटून त्यान्वें  
पाणी काढून तें पीठ घट्ट चांगळें कालवून नंतर थोडा तेलाना हा  
त लावून पाठ्यावर बरवंध्यानें कुटाचें चांगळें कुटलें ह्याणजे दीन  
बीटा येवढ्या लोळ्या करून बारीक दोर घेऊन त्याचा त्या लोळी-  
स निळरवा घालून अजमास १ तोळा वजनाच्या चकत्या कराव्या  
नंतर सदरील देविलेले पीठ त्याचकतीस लावून पीठपाठावर ला  
टण्यानें साररवा लाटावा या प्रमाणें तयार करून उन्हांत वाळवा  
वें आणि तें पापड तुपांत किंवा तेलांत नळावे अथवा निरवान्या  
वर भाजावे चांगले होतात. या प्रमाणें मुगांचे मटक्यांचे व अळ  
संघाचे डाळीचे ही पापड करतात परंतु मुख्य उडदांचेच पापड उ-  
त्तम होतात परंतु ज्या ठिकाणी उडीद मिळत नाहीत तेथे करतात.

पापड स्वच्छ पांढरे करावयाचे असल्यास हिरव्या जून न  
पिकलेल्या अशा मिर्च्या आपून त्याचें डेंख काढून त्यांत थोडें पा  
णी घालून चुलीवर शिजत देवाच्या एक बाफ आली ह्याणजे ला  
गल्याच काढून वाळत देवाच्या चांगल्या वाळल्या ह्याणजे पांट्या  
हीनात त्याचें निरवट सदरील निरवटा, पेक्षां जरा कमी निरवट-

पणास येईल यांकरितां १ रु० भार ज्याजती घालावें.

पापडांस उडदांची डाळ करण्याची कृति.— उडीद चांगले धुवून वाळवून त्यांनील रवडे निवडून टाकावे नंतर पुनः पाण्यात २ तास भिजन ठेवून नंतर वाळत टाकावे नंतर थंड झाले ह्यण जे जात्यांत घालून भरडून पारवडून टाकावे नंतर त्यास ताकला वून वाळवावी नंतर पुनः त्यास तेल पाणी मिश्रण सग्न भाग करून त्या भरड लेलेडाळीस चोळावें आणि पुनः वाळवावी नंतर सडावी. ह्यणजे स्वच्छ पांढरी होत्ये तेल पाणी लावण्याचा प्रकार एक पायली उडदांचे डाळीस तेल ४ रु० भार व च्यार रु० भार पाणी व ताक ३० रुपये भार या प्रमाणें लावावें.

### गुरवळी पापड.

उडदांची डाळ सोलीं व अर्धाशेर बारीक दळावी आणि अर्धा शेर पाणी अथवा निर्लेप करणेंतर अर्धाशेर केळीचे सोपांचें पाणी निवळ घेऊन त्यांत कागदी मध्यम प्रतीचीं ४ लिंबें पिळावीं व पांढरें पीठ १॥ रु० भार हिंग १ मासा जिरें २ मासे पांढरे मिर्च्यांची पूड २ रु० भार भिरें पांढरीं केलेलीं त्याची पूड १ मासा हे सर्व पदार्थ त्या पाण्यांत घालून तें पाणी चांगलें कढवावें नंतर त्यांत सदरीं तयार केलेलें उडदांचें पीठ घालून घट्ट काल वून एक दिवस ठेवावें दुसरे दिवशीं तांदुळाचें पीठ वस्त्रगाळ करून ५ रु० भार घ्यावें त्यांत पापड रवार ३ मासे बारीक करून मिळवावा नंतर तें भिजन ठेविले लें पीठ पाळ्यावर बरबंद्यानें तुपाचा किंवा तेलाचा हात लावून कुरावें नंतर बारीक सूपारी घेव द्या दोन गोळ्या घेऊन वेगळ्या वेगळ्या लावून एका पापडीस तें तांदुळाचें पीठ हातानें लावून बर दुसरी पापडी ठेवून पुनः लावावी आणि उन्हांत वाळवावी या प्रमाणें सर्व तयार करून तुपांत किंवा तेलान्त नळावे गुरवळी प्रमाणे फुगतान.

### मीर बांदें.

पापडांचा पहिला प्रकार सांगितला आहे त्या प्रमाणें पीठ-

कुटून तयार झाल्यावर त्या पैकीं पावत्या येवटें पीठ घेऊन त्यांत १ मिश्रीं घालून गोळी बारीकी करून वरती डेरव करावें या प्रमाणें सर्व तयार करून वाळवावीं नंतर तेलांत नळावीं.

### शेवग्याचीं फुले.

सदरील प्रमाणें पीठ तयार झालें ह्याणजे शेवग्याच्या फुला प्रमाणें आकृती करावी. या प्रमाणें सर्व तयार करून वाळवून नळून बारावी.

## खोणच्यां विषयीं.

### उकडांबा.

आंबे पाडास आलेले लहानसरबिन रीषेचे चांगले झाडां वरून उतरून न ठेंचळतां आणून एका भांड्यांत भरून त्यांत थोडें पाणी घालून ग्वाळीं अग्नि पेटवून जरा वाफ द्यावी नंतर ते-आंबे एका बरणींत किंवा लाख लोथ्या मडक्यांत घालून त्यांत दर १ शेर पाण्यास ४ रु० भार मीठ या प्रमाणें घालून त्या आंब्यां वर एक अंगूळ घेई इतकें पाणी घालून झांकून ठेवावें हे आंबे एक वर्ष पर्यंत ठिकतात.

### आंब्याचें लोणचें.

आंबा चांगला पाडास आलेला जाड टणक सालीचा व मधूरदळदार असे ताजे आणून त्याजवरील चीक ओले फडक्या नें पुसून त्याचीं फोडें चिरून घ्यावीं आणि आंतील बांड टाकून द्यावी तीं फोडें १० शेर घ्यावीं नंतर लोणच्याचें कूट तयार करणें-त्यास सामान मेथ्या ५ रु० भार, हळद १२ रु० भार, मीठ २ शेर मो होत्या २० रु० भार हिंग १॥ तोळा भिर्न्यावाळलेल्या ६ रुपये भार-या प्रमाणें घ्यावें मेथ्या स्वच्छ धुवून वाळवून १ रु० भार तेल घालून नळाच्या आणि बारीक कुटाव्या हळद ६ रु० भार नळून पूड करावी व ६ रु० भार पूड कच्ची करावी मोहोत्या धुवून वाळवून भरडून

पारबडून वरील काळें टरफल ताकावें नंतर उखळांत घालून बारीक कुडून घ्यावी हिंगाची बारीक पूड करून त्या पेंकीं अर्धाभार फोडणीस ठेवावी व मिरच्यांचें डेंख काढून २०० भार तेल घालून परता व्या आणि बारीक पूड करावी या प्रमाणें सर्व सामान तयार झाल्या वर कल्हईचे परातींत तीं आंब्यांचीं फोडें घालून त्याजवर सदरील हिरवी हळद व मीठ १शें घालून त्या फोडांस चांगलें चोळावें नंतर तीं फोडें टोपलींत घालून ती टोपली त्या परातींत अधंत्रीं लां कडावर ठेवावी आणि वर वजनदार दगड दडपण आंब्यांचे फोडां वर ठेवावा नंतर एकतासानें आंब्यांचे फोडांनून पाणी पाझरून परातींत पडतें त्यांत मोहोऱ्यांची पूड घालून हातानें चांगलें मर्दन करून फेंसावी नंतर त्यांत शिलक राहिलेले सर्व पदार्थ घालून चांगलें एकत्र करावें नंतर त्यांत त्या आंब्यांच्या फोडी दडपून ठेविलेल्या आंत ओताव्या आणि सर्व चांगल्या कालबाव्या नंतर अर्धाशेर का रळे तिळांचें तेल कढईत फोडणीस ठेवून कढई खाली चुलींत जाळ ट्रेवावा नंतर त्या तेलांत मोहोऱ्या १०० भार, मध्या ११० भार, हिंग अर्धाभार शिलक ठेविलेला घालून फोडणी झाली म्हणजे त्या परातींतील लोणच्यावर आंनून पुनः चांगलें कालवून बरणीं न किंवा लाखलोट्या मदक्यांत भरून दडपावें वर सारखे चपटे गुळगुळीत नरीतील दगड बसवावे आणि आंत केंर किंवा केम रें नजार् अशा बंदोबस्तानें दादरा बांधावा १ महिन्यानें चांगलें मुरू न तयार होतें. लोणचें भरल्या दिवसा पासून तिसरे दिवशीं दादरा सोडून बाजूस मीठ लावून व वरील धोंडे काढून धाडें मीठ धोंड्यावर लावून वर पुनः धोंडे बसवावे आणि वर दादरा बांधावा नंतर दर आठ दिवसांनीं दादरा सोडून मीठ चोळून पुनः दादरा बांधावा या प्रमाणें व्यवस्थेनें देवल्यास चांगलें होतें. मिळाल्यास मोहोऱ्यांचें तेल १० शेंर घालावें.

### सरुवंबाचें लोणचें.

सररील प्रमाणें आंबे चांगले आणून त्याची साल काढून फोडी करून घेऊन आंतील बांठी टाकाव्या नंतर त्या फोडी ५ शेर घेऊन त्यासहळद ४ रु० भार व मीठ अर्धाशेर नीचून स्रुपांत घालून बाळन ठेवाव्या ह्याणजे त्या आठ दिवसांनी चांगल्या बाळतात नंतर त्यांत २ शेर पाणी घालून रात्री त्या फोडी भिजत घालाव्या दुसरे दिवशीं तीं फोडें पाण्यांतून काढून दुसरे भांड्यांत ठेवावीं आणि तें शिलक राहिले तें पाणी घेऊन एका भांड्यांत ठेवावें नंतर अर्धाशेर मोहोरी सररील लोणच्या प्रमाणें तयार करून घेऊन ५ रु० भार मेशी, हळद ५ रु० भार, मिर्ची २ रु० भार हें तिन्ही जिन्नस ३ रु० भार तेलांत तळून बारीक कुटावे. मीठ पावशेर मूळ २ शेर तेल पावशेर हिंगाची पूड अर्धी रु० भार या प्रमाणें घेऊन प्रथम तें शिलक राहिले तें पाणी परतीं ओतून १ शेर भरतीस दुसरें पाणी घालून त्यांत ती मोहोरीची पूड घालून रचीने पुसळावें ह्याणजे चांगली चरते नंतर कढईत तेल घालून त्यांत अर्धा भार मोहोच्या व हिंग ३ मासे व हळद ३ मासे घालून फोडणी तयार झाली ह्याणजे त्या आंब्याच्या फोडी वर ओतून चांगल्या नीळाव्या नंतर त्यांत मोहोरी मूळ बगैरे सर्व पदार्थ घालून चांगलें कालबून बरणींत भरून वर दगड घालून दडपून दादरा बांधून ठेवावें दोन महिन्यांनी मुरून चांगले होतें.

### लिंबाचें लोणचें.

लिंबें १०० ताजीं जून हिरव्यारंगाचीं अशीं आणून तुकडे वेगळे वेगळे न करितां चिरून चार फांकी कराव्या नंतर त्या लिंबांत मसाला भरावयाचा तो मेश्या ३० रु० भार घेऊन तीन भार तेलांत तळाव्या व हिंग २ भार १ भार तेलांत तळावा हळद २० रु० भार ४ भार तेलांत तळावी. व १० रु० भार मिर्ची ४ भार तेलांत तळाव्या नंतर वेगळी वेगळी बारीक पूड करावी आणि तो मसाला एकत्र करून त्यांत मीठ बारीक कुटून २० रु० भार घालून नंतर मसाला लिंबांत भर

रून बरणीत अगर खारखलोटे डेच्यांतलिंबें भरून त्यांत आल्याचे तुकडे पावशेर घालून वर दगड ठेवून त्यास दादरा बांधून ठेवावा. हें लोणचें २ महिन्यानीं मुरून चांगलें होतें.

दुसरा प्रकार— १०० लिंबें चांगलीं हिरव्या रंगाचीं ताजीं आणून तीं टोंचणीनें टोंचून एका खारखलोटे डेच्यांत घालावीं आणि त्यांत ५ रु० भार हिंगाची पूड व २० रु० भार बारीक मीठ हे दोन्ही एकत्र करून त्या डेच्यातील लिंबांवर घालावे आणि दोन मनुष्यांनीं एक तास भर तोंडेरा हालवीत बसावें नंतर त्या लिंबांत हिंगाची व मिठाची पूड आंतमिसळून गेली ह्मणजे वर दगड ठेवून तोंडबांधून दोन महिनें ठेवावें ह्मणजे मुरून चांगलें होतें.

तिसरा प्रकार— पहिल्या प्रकारा प्रमाणें लिंबें चिरून व बसाला तुपांत तळून कुटून ठेवावा नंतर कल्हर्चे पातेल्यांत ८ रु० भार तूप घालून त्यांत १ रु० भार मोहोच्या व हिंग सदरील हिंगापैकीं ३ मासे घालून फोडणी झाली ह्मणजे त्यांत तीं लिंबें फोडणीस घालावीं आणि आंबसडून खाली मंदाग्नी देऊन वर झांकण ठेवावें वाफ आली ह्मणजे त्यांत मिठासहित सर्व मसाला आंत घालून एक कड आला ह्मणजे खालीं उतरून झांकण घालून ठेवावें त्वरित खाण्यास तयार होतें.

खारकेचें लोणचें.

खारीक सवाशेर धुवून घेऊन फोडून त्यांतील बिया काढून राकाळ्या नंतर ४ रु० भार तुपांत ३ मासे मोहोरी घालून फोडणी कल्हर्चे पातेल्यांत करून त्यांत त्या खारका राकाळ्या नंतर मसाला १॥ रु० भार तुपांत तळावा त्याचा तपशील येथी २ भार हिंग २ मासे हळद १ भार मिर्ची १ भार हे सर्व जिन्नस तळून बारीक कुटून ठेवावे व मीठ २ रु० भार लिंबाचारसं ३ भार बेदाणा ३ भार व लंदीड्याचे दाण्याची पूड ६ मासे साखर ४ रु० भार या प्रमाणें जिन्नस घेऊन त्या फोडणीस राकलेल्या खारकांवर प्रथम लिंबाचार

स घालावा नंतर बेदाणा व सर्व मसाल्यांच्या पुडी घालून दबळून वर सारखर घालावी आणि दबळून एका झांड्यांत भरून ठेवावे फार चमत्कारीक होते.

### आंब्यांचें लोणचें.

प्रकार तिसरा— आंब्यांच्या साली काढून टाकाव्या आणि त्याच्या फोडी १ शेर घ्याव्या नंतर त्या तूप किंवा तेल २रु०भार घेऊन त्यांत १ मासा मोहोरी २ मासे हळद घालून फोडणी झाली ह्मणजे त्यांत त्या आंब्यांच्या फोडी घालून परतून एक गाफ द्यावी नंतर त्यांत पहिल्या प्रकारा प्रमाणें तयार केलेले मसाल्या पैकीं मीठ शिवाय करून मसाला ५ रु०भार व मीठ २ रु०भार, गूळ अर्धा शेर घालून चांगला कडु द्यावा आणि उतरून वाढावे.

### सांलपापड्या ( फेण्या ).

तांदूळ १ शेर सडीक घेऊन जरा भाजून धुवून टाकून पाण्यांत १ दिवस भिजत घालून ठेवावे. दुसरे दिवशीं कुटून किंवा वाटून त्यांत १॥ शेर पाणी घालून तें पीठ वस्त्रावर घालून गाळून घ्यावे नंतर त्या पिठांत जिरे सगळे १ रु०भार तीळ पांढरे केलेले १ रु०भार खस खस १ रु०भार मीठ ३ रु०भार घालून कालवावे आणि चुलीवर एका पातेल्यांत पातेल्याचे चवथार्ड पाणी घालून वर फडकें बांधावे. आणि खालीं अग्नी पेटवावा चांगला कडु घेऊन वाफ आली ह्मणजे वडाचीं अथवा पळसाचीं पाने घेऊन त्यास लोण्याचा हात लावून तें तयार केलेले पीठ वर सारवून तें पान त्या पातेल्याचे दाट्यावर वेवून वरती झांकण ठेवावे क्षणा भयानेंच वरचें झांकण काढून आंतील पान बाहेर काढून दुसरें पान आंत घालून पुनः झांकण ठेवावे आणि खालीं काढलेले पानावरील पापडी काढून बाळत घालावी याप्रमाणें करून वाळव्या ह्मणजे मुपांत किंवा तेलांत तळाच्या चांगल्या होताने.

## कोशंबिरी.

### फुटाण्याचे डाक्याची कोशंबिरी.

प्रथम फुटाणे करण्याची कृती सांगतो ती अशी कीं, हरभरे-  
आधणाचे पाण्यांत घालून नंतर त्या पाण्यासह एक रोवळींत  
ओतून वर दडपण ठेवून झांकून ठेवावे नंतर एक प्रहारानें स्वापरांत  
थोडे थोडे घालून भाजावे नंतर रूपांत ओतून खरगटून पाखडून  
टाकावे ह्याणजे फुटाण्याची डाक्या चांगली होत्ये ती डाक्या २० रु० भार घे  
ऊन भरड दळावी नंतर कल्हरीचे भांड्यांत घालून मीठ १ रु० भार तां  
बडें तिरखट अर्धाभार हिंग २ गुंजा खोबरें वाळलेलें किसून २ रु० भा  
र व लिंबें दोन त्यांत पिळावीं थोडें पाणी लागल्यास घालून घट्टे गो  
ळा कालवून करावा. आणि वाटावी.

### आमसोलांची कोशंबिरी.

आमसोलें २ रु० भार घेऊन थंड पाण्यांत भिजत घालावीं-  
नंतर एक घटिकेनें काढून पाट्यावर घ्यावीं त्यांत मीठ ३ मासे हिंग  
१ गुंज गूळ १ रु० भार घालून बारीक वाटावी आणि वाटावी.

### आंबळकरीची कोशंबिरी.

आंबळकरी निवडून आंतील बिया काढून टाकून दोनभार-  
ख्यावी नंतर ती ऊनपाण्यांत २ घटिका भिजत घालून नंतर पाट्यावर  
जिरे १ मासा मिरे १ मासा मीठ ४ मासे घालून वाढून त्याजवर ती आं  
बळ करी घालून वाटावी चांगली बारीक झाली ह्याणजे २ रु० भार दहीं  
घालून कालवून वाटावी.

### आल्याची कोशंबिरी.

आलें दोन भार हिंग १ गुंज मीठ ३ मासे हे जिन्स पाट्यावर  
एकत्र वाढून १ रु० भार दद्यांत कालवून वाटावी.

### माक्याची कोशंबिरी.

माक्याचा पाला दोन भार घेऊन वाढून आल्या प्रमाणां करावी.



## कांकडीची कोशिंबीर.

अर्धा शेर कांकडी घेऊन वरील साल काढून किसानाची किंवा बारीक चोंचवून चिरावी आणि त्यांत साहाय्यासे मीठ घालून चुरून पिलून टाकावी नंतर मीठ ३ मासे ओल्याभिर्च्या डेंस काढलेल्या ४-मासे कोशिंबीर ६ मासे हे तिन्ही जिन्नस चुरडून कांकडीस लावावे नंतर त्यांत १० रु. भार दहीं घालून कालवावी. याप्रमाणेंच वाळकें व खिरे यांचीही कोशिंबीर होत्ये.

## हरभन्याच्या डाळीची कोशिंबीर.

हरभन्याची डाळ १६ रु. भार भिजून नयार झाली हाणजे त्यांत ओल्या भिर्च्याचे बारीक तुकडे २ रु. भार मीठ १ रु. भार हिंग ४ गुंजा भाजून घालून जरा जाड भरड वाढून १० रु. भार दहीं घालून कालवून वाटावी.

## हरभन्याची डाळ.

हरभन्याची डाळ चांगली २० रु. भार घेऊन ३ घटिका भिजत घालावी नंतर काढून रोवळींत घालून निथळत टेवावी नंतर फल्ह-ईचे भांड्यांत घेऊन त्यांत २ गुंजा हळद, मीठ १ रु. भार, तांबडें किंवा ओल्या भिर्च्याचे निखर २ मासे खोबन्याचा कीस २ रु. भार हिंग २ गुंजा घालून सारखी कालवावी नंतर त्यांत १ लिंबु पिकावे किंवा हिरव्या आंब्याचा कीस २ रुपये भार आंत घालून कालवून वाटावी.

## मुगांची डाळ.

सर्व कृती हरभन्याच्या डाळी प्रमाणें.

## गाजरंची कोशिंबीर.

गाजरें अर्धा शेर आणून बुडखे काढून टाकून किसानाचीं नंतर त्यास २ मासे मीठ घालून पाणी पिलून टाकावे नंतर त्यांत मीठ १० रु. भार, मोहोरी १० रु. भार चांगली वाढून बारीक करून व हिंग ४ गुंजा भाजून घालून त्यांत दहीं २० रु. भार घालून कालवून वाटावी.

### ओले आंब्याची कोशिंबीर.

आंबळे १० शेर घेऊन त्यांत १०० शेर पाणी घालून शिजवून बिया काढून टाकाव्या नंतर १००० भार दत्यांत मोहोरी घारीक वाट खेळी २ मासे मीठ ॥१॥ भार हिंगाची पूड २ गुंजा घालून त्यांत तेबिघ्या, काढलेले आंबळे ओतून कालवून वाटावी.

### कारल्यांची कोशिंबीर.

कारलीं २० रु. भार घेऊन किमावीं आणि आंतील बिया काढून टाकाव्या नंतर त्यास मीठ ३ मासे लाऊन थोडा वेळ दडवून ठेवावा नंतर तो घट्ट पिळून घ्यावा. ह्यणजे कडूपणा जातो नंतर दही-गोड ५०० भार घेऊन त्यास हिंग २ गुंजा भाजून लावावा व मीठ २ मासे व ओल्या भिन्न्यांचें तिरबट १॥ मासा घालून त्यांत तो कारल्यांचा कीस घालून कालवून वाटावी.

### केळफुलाची कोशिंबीर.

केळफूल भाजी प्रमाणें निवडून १००० भार घ्यावें नंतर पाट्यावर घेऊन त्यांत मीठ ३ मासे हिंग २ गुंजा जिरें १ मासा तिरबटतांबडें १ मासा घालून वाटते समयी आंत आंबट दही २०० भार घालून बारीक वाटावी नंतर ३०० भार दत्यांत कालवून वाटावी. केळफूल निवडून लागलीच वाटावी फार वेळ लागेल असे वाटल्यास चिरून पाण्यांत घालावी नंतर घ्यावी. नाही पेंसां काढी होईल केळफूल कडवें असल्यास पाट्यावर ठेंचून पिळून टाकावें नंतर बाकी जिन्नस आंत घालून वाटावी.

### कालाची कोशिंबीर.

केळीचें काल कोवळें घेऊन त्याचे दोर काढून टाकून बारीक चिरून २००० भार घ्यावें त्यांत ४ गुंजा हिंग भाजून पूड करून घालावा व मीठ ॥१॥ भार दही ५०० भार मोहोरी २ मासे वाटखेळी घालून कालवून वाटावी. मोहोरी न घालल्यास तांबडें तिरबट १॥ मासा घालावें.

### हिरव्याकेळ्याची कोशिंबीर.

केळीं भाजून वरील साल काढून टाकून २० रु. भार घ्यावीं व जिरें १ मासा भिरें ४ गुंजा मीठ ॥० भार घालून बारीक वाटावीं नंतर १० रु. भार दळ्यांत कालवून वाटावी.

### पिकलेल्या केळ्यांची कोशिंबीर.

केळीं २० रु. भार सोडून घेऊन त्याच्या पातळ चकत्या काढाव्या व दहीं ५ रु. भार मोहोरी बारीक वाटून १ मासा हींग ३ गुंजा व मीठ ४ मासे एकत्र कालवून वाटावी.

### कवठाची कोशिंबीर.

पिकलेल्या कवठाचा गीर २० रु. भार मीठ ॥० भार व गूळ १० रु. भार असें एकत्र वाटून वाटावी.

दुसरा प्रकार— हिरव्या जून कवठाचा गीर २० रु. भार जिरे १ मासा भिरें ४ गुंजा हींग ३ गुंजा मीठ १ रु. भार हे सर्व एकत्र वाटून १० रु. भार दळ्यांत कालवून वाटावी.

तिसरा प्रकार— भिरें न घालितां तांबडें तिरवट ॥० भार घालून बारीक वाटून वड्या करून वाळवाच्या पित्त शामक आहेत पाहिजेत दळ्यांत कालवून वाटावी.

### फणसपोळीची कोशिंबीर.

फणसपोळी ५ रु. भार ३ रु. भार पाण्यांत भिजत घालून १ गुंजा हींग मीठ २ मासे एकत्र वाटून ३ रु. भार दळ्यांत कालवून वाटावी. आंब्याच्या साराचीही सदर प्रमाणेंच करावी.

### तांबड्या भोंपळ्याची कोशिंबीर.

तांबडा भोंपळा किसलेला २० रु. भार १ मासा जिऱ्याची पूड ४ गुंजा जिऱ्याची पूड हींग २ गुंजा ॥० रु. भार मीठ घालून ५ रु. भार दळ्यांत कालवून वाटावी. पूडबळ किसून त्याजला दोन मासे मीठ लावून पिळून टाकावें बाकी कृती सदरील तांबड्या भोंपळ्या प्रमाणेंच करावी.

## खोबन्याची कोशिंबीर.

ओलानारब ५० रु. भार खबून घेऊन त्यांत दहीं ५० रु. भार हिंग १ गुंजा मीठ २ मासे हे एकत्र कालबून वाटावी

दुसरा प्रकार— हिंगमीठ न घालितां सारवर २० रु. भार घालून कालबून वाटावी.

## अळवाची देंटी.

अळवाची देंटी सोळून च्यार च्यार बोटें तुकडे करून २० रु. भार घ्यावी त्यांत पाणी ४ भार घालून कल्हईचे भांड्यांत शिजत देवावी एक चाफ आल्यानंतर आंबट ताक ४ रु. भार घालून शिजली ह्य णजे उतरून निवाल्यावर पिलून घ्यावी नंतर कुसकुरून त्यांत दहीं १० रु. भार हिंग २ गुंजा मीठ ॥० भार तांबडे किंवा ओल्या मिरच्यांचें निरवट २ मासे व मोहोरी चारलेली १ मासा घालून कालवावी नंतर ॥१० भार तुपांत ४ गुंजा जिरें व च्यार गुंजा मोहोरी घालून पळीत फोडणी करून द्यावी नंतर वाटावी.

## पोकळ्याची देंटी.

पोकळ्याचे कोंबळे देंट च्यार च्यार बोटें चिरून २० भार घ्यावे नंतर २ भार पाणी घालून शिजवावे शिजले ह्यणजे पाणी असल्या स राकून देऊन ते देंट एका कल्हईचे भांड्यांत घालून त्यांत अळवाचे देंटी प्रमाणें सर्व जिन्नस घालून कालबून फोडणी देऊन वाटावी. या प्रमाणेंच माराने देंटाचीही करावी.

## अळकुड्या.

अळकुड्या २० रु. भार घेऊन त्यांत १० भार पाणी घालून शिजत देवाल्या शिजल्या ह्यणजे ओतून घेऊन पाणी राकून द्यावे नंतर त्या सोळून घेऊन बाकी कृती अळवाचे देंटी प्रमाणें करावी.

तांबडे भोंपळ्याचे भरीत.

२० रु. भार फोडी चिरून घेऊन चुलीवर शिजत लावाव्या वर पाण्याचें झांकण ठेऊन खालीं जाळ मंदागी लावावा घोडे वेळा

नें भोपळा शिजला ह्यणजे उतरून घेऊन निवाल्यावर कुसकुरून त्यांत दही १० रु. भार मोहोरी बारीक वाटलेली २ मासे व मीठ ११ रु. भार तांबडें तिरवट किंवा ओल्या भिर्च्यांचें तिरवट २ मासे हिंग-भाजून २ गुंजा लावावा नंतर अळबाचे देंती प्रमाणें फोडणी देऊन कालवून वाढावी.

### वांग्याचें भरीत.

वांगीं भाजून सोळून २० भार घ्यावीं नंतर त्यांत हिंग २ गुंजा मीठ ११ भार हिरव्या भिरच्यांचें तिरवट ११ भार दही १० रु. भार गोड घालावें नंतर अळबाच्या देंती प्रमाणें फोडणी देऊन कालवून वाढावें

### घोंसाळ्याचें भरीत.

घोंसाळ्याची साल काढून चिरून फोडी २० रु. भार घ्याव्या. नंतर चुलीवर शिजत ठेवून घर पाण्याचें झांकण ठेवावें थोडे वेळीं नें शिजली ह्यणजे उतरून घेऊन पाणी असेल तें पिळून टाकून बाकी सर्व कृती वांग्याच्या भरता प्रमाणें करावी.

### बटाट्याचें भरीत.

बटाटे शिजवून सोळून २० भार घ्यावे नंतर कुसकुरून बांकी सर्व कृती तांबडे भोंपळ्याचे भरता प्रमाणें करावी.

### सुरणाचें भरीत.

सुरण सोळून चिरून २० रु. भार घ्यावा त्यांत ५ रु. भार पाणी घालून शिजवावा बाकी कृती तांबडे भोंपळ्याचे भरता प्रमाणें.

### भिरच्यांचें भरीत.

भिरच्या लांबड्या मोटाल्या ११ रु. भार त्यांस तुपाचा हात लावून निरवाल्यावर भाजाव्या नंतर बरील साल व डेरव काढून टाकून कुसकुरून त्यांत चक्का दही ५ रु. भार मीठ २ मासे हिंग १ गुंजा भाजलेला लावून ११ भार तुपांत ११ मासा जिरे घालून त्याची फोडणी पळोतकून त्यास द्यावी.

### भेंड्याचें भरीत.

भेंड्या कोंबळ्या सबंद २० रु. भार निरवाल्यावर भाजून नंतर

चांगल्या पुसून घेऊन डेरव काढून टाकून त्यांत दही १० रु. भार ओल्या पिरच्यांचा ठेंबा १ रु. भार हिंग २ गुंजा ॥० भार मीठ घालून कुस कुराव्या नंतर अळवाचे देठी प्रमाणें फोडणी करून घ्यावी.

### अगस्त्याचे फुलांचें भरित.

अगस्त्याचीं फुले पांढरीं निवडून घेऊन त्यांजला एक वाफ घ्यावी नंतर त्यांत दही वगैरे सर्व पदार्थ अळवाचे देठी प्रमाणें घालून तयार करावें.

### कापे किंवा बरके गऱ्यांचें भरित.

आंतील बिया ( आठिळा ) काढून ते गरे २० रु. भार घेऊन त्यांजला एक वाफ घ्यावी नंतर त्यांत दही वगैरे अळवाचे देठी प्रमाणें घालून फोडणी देऊन तयार करावें

### चिबूड किंवा खरबूज यांचें भरित.

या पेकीं कोणतेंही साल काढून चिरून २० रु. भार घ्यावें नंतर त्यांत दही वगैरे सर्व पदार्थ अळवाचे देठी प्रमाणें घालून फोडणी देऊन तयार करावें शिजवूं मात्र नये.

### हिरव्या आंब्यांचें रायतें.

आंबा भाजून अगर शिजवून त्यांतील साल व कोय टाकून मगज ५ रु. भार कल्हईचे भांड्यांत घेऊन त्यांत मीठ २ मासे व गूळ ५ रु. भार घालून कालवून वाढावें.

याचेंच पन्हें होतें परंतु पांच रु. भार मगजास १५ रु. भार पाणी व गूळ १० रु. भार व बेलदोड्याची पूड ॥० मासा व मीठ ४ मासे घालून पन्हें करावें. पिठी साखर घालणें असल्यास १२॥ रु. भार घालावी.

### उडदांचें डांगर.

उडदांची डाळ दळून त्याचें पीठ ५ रु. भार जिन्याभिन्याची पूड ॥० मासा तांबडें तिरवट ३ मासे, मीठ ३ मासे दही १० रु. भार घालून कालवावें नंतर ३ मासे तुपांत १ गुंज हिंगाची पूड व पिसळण

२ गुंजा घालून फोडणी करून त्यास घ्यावी या प्रमाणें च भाजलेली डाळ भरड दळून त्याचेंही सदरील प्रमाणें करावें

### मैतकूर

- ॥०॥ शेर हरभऱ्यांची डाळ.
- १० रु. भार गहू.
- ३ मासे जिरें.
- ॥१॥ नोळा हिंग.
- ॥१॥ रु. भार वैजदोडे.
- ॥१॥ रु. भार सुंठ.
- १ रु. भार हळरबुंडें.

- २ रु. भार मेथ्या.
- ३ रु. भार मोहोन्या.
- ३ मासे मिऱ्यें.
- ५ रु. भार मिरऱ्या पिकलेल्या.
- १० रु. भार उडदांची डाळ.
- ३ मासे आंबळ कठी.

या प्रमाणें जिऱस घेऊन त्या पैकी मोहोन्या, आंबळकठी, सुंठ व वेऱदोडे हे जिऱस भाजूंनये बाकी सर्व पदार्थ भाजावे नंतर आरंभीं हिंग दळून मग हरभऱ्यांची डाळ दळावी नंतर मिरऱ्या रवेरीज सर्व पदार्थ दळून शेंवटीं मिरऱ्या दळाऱ्या या प्रमाणें सर्व दळून एकत्र करून देवावे. हें मैतकूर ५ रु. भार घेऊन त्यांत १० रु. भार दहीं व ३ मासे मीठ घालून कालबून बाढावें. हें चिंचेच्या कुवळांत किंवा ताकांत ही काढवितात.

### आनंदपुडी.

उडदांची डाळ व तुरीची डाळ समभाग पावशेर घेऊन स्वरपूस भाजावी त्यांत जिरें १ मासा व मिरें १ मासा घालून दळावी आणि चरमीठ ॥१॥ भार दळून सारखें कालबून देवावें आणि तूप भातावर एक चिमटी भर घ्यावी फार चांगली लागते.

### चटण्या.

#### हरभऱ्याच्या डाळीची चटणी.

हरभऱ्याची डाळ २० रु. भार भिजत घालून फुगली हाणजे धुवून पाऱ्यावर घ्यावी नंतर ओल्या मिरऱ्या २ रु. भार व मीठ १ रु.

भार हिंग ४ गुंजा व चिंच १ रु. भार घालून वाटावी उन्नम होते.

**दुसरा प्रकार:-** हरभऱ्याची डाळ २० रु. भार भाजून त्यांत वाळलेल्या मिरऱ्या १ रु. भार हिंग ४ गुंजा मीठ १ रु. भार घालून वाटावी उन्नम होत्ये.

### तुरीचे डाळीची चढणी

तुरीची डाळ २० रु. भार खरपूस भाजून त्यांत मीठ, मिरऱ्या, हिंग सदरिल प्रमाणें घालून खोबरें १ रु. भार चिंच १ भार घालून वाटावी.

### उडदाचे डाळीची चढणी.

उडदांची डाळ २० भार भाजून सदरिल प्रमाणें करावी.

**दुसरा प्रकार:-** उडदांची डाळ २० रु. भार भिजन घालून फुगली ह्यणजे पाल्यावर घेऊन त्यांत १ रु. भार मीठ, तांबडें तिरवट २॥० भार, ३ गुंजा हिंग जिऱ्या मिऱ्याचा भरडा १ मासा घालून भरडसर वाटावी नंतर १० रु. भार दऱ्यांत कालवून ॥० रु. भार तुपांत १ मासा मिसळण घालून फोडणी करून त्यास टावी.

### ओल्या मिरऱ्यांची चढणी.

मिरऱ्यांचें डेंख काढून २० रु. भार घ्याऱ्या त्यांत १ रु. भार मीठ १ मासा जिऱें हिंग ४ गुंजा चिंच १ रु. भार व कीथिंबीर २ रु. भार घालून एकत्र वाढून वाटावी.

### कदिलिं बाऱ्याची चढणी.

ओला पाला ५ रु. भार व वाळलेल्या मिरऱ्या १ रु. भार तेल किंवा तूप ॥० भार त्यांत परताऱ्या व मीठ ३ मासे व खोबरें १ रु. भार व चिंच ३ मासे हे पदार्थ एकत्र पाऱ्यावर बारीक वाटावे.

### गोडे तिळाची चढणी.

तीळ ५ रु. भार खरपूस भाजून मीठ ३ मासे हिंग १ गुंजा चिंच ३ मासे व तळलेल्या मिरऱ्या २ मासे हे पदार्थ एकत्र वाटावे.

### खोबऱ्याची चढणी.

ओलें खोबरें खवून ५ रु. भार घ्यावें त्यांत ओल्या मिरऱ्या-



१॥ रु. भार हिंग १ गुंज मीठ २ मासे व आमसोख २ मासे हे सर्व पदार्थ एकत्र वाटावे उत्तम चटणी होत्ये.

दुसरा प्रकार— वाळलेले खोबरे, वाळलेल्या मिरच्या, मीठ, हिंग, हे पदार्थ सदरील प्रमाणें घेऊन वाटावे ह्य. भुगाचटणी होत्ये.

तिसरा प्रकार— खोबरे वाळलेले किसून ५ रु. भार व मो. होत्या २ रु. भार तांबडें निरवट ४ मासे हळदीची पूड २ मासे मीठ ३ मासे यांत मिठा शिवाय वाकी जिन्नस १ रु. भार तुपांत परतून खर घूस जाहाले ह्यणजे त्यांत सदरील मीठ घालावें आणि वाटावी.

### हिरव्या आंब्याचीचटणी.

आंब्याचा कीस ५ रु. भार ओल्या मिरच्या ३ मासे मीठ ३ मासे व हिंग १ गुंज हे सर्व पदार्थ एकत्र वाटावे. उत्तम होत्ये.

### मोतीचूर.

पाक करण्याची कृति— सारवर कोथळीची चांगली असल्यास ३ शेर अथवा सारवरिया ४ शेर घेऊन एका पातेल्यांत घाल्वावी. त्यांत दर शेरस अर्धाशेर प्रमाणें पाणी घालून तें पातेलें बुळीवर ठेवावें. कड आला ह्यणजे मंदाग्नी करून वर ५ रु. भार तूध व ५ रु. भार पाणी असें एकत्र करून त्या पांकावर थोडे थोडे दैन तीन वेळा शिंपून मळी काटीत जावी. मळी निघून पांक स्वच्छ झाल्यावर पक्की एकतार आली ह्यणजे पांक उतरून थोडे निरवान्यांवर ठेवावा आणि त्यांत केंशर ९ मासे खटून घालावें. नंतर एक शेर हरभयाच्या डाळीचें पीठ बस्त्रगाल करून घ्यावें नंतर त्यांत तूप ४ रु. भार व मीठ १० भार घालून नंतर आंन पाणी अजमासानें घालून पीठ कटी सारखें काल वावें आणि १० शेर तूप कटईत घालून ती कटई बुळीवर ठेवावी आणि रवालीं अग्नी पेटवावा. तूप तापलें ह्यणजे मोतीचुराचा झारा घेऊन त्यांत तें पीठ भोगराळ्यानें थोडे घालून त्या कटईत झाल्याचे दांड्यावर हातानें ठोकवें. ह्यणजे आंन बाजरी एवढा

दाणा पडतो व श्री क्षेत्र काशी प्रमाणें झारा धिळा ल्यास खसरवशी प्रमाणें दाणा पडतो. तो कदर्नील तयार झालेला घाणा बाहेर काढून लागलाच त्या पांकांत टाकावा या प्रमाणें सर्व पिठाचे दाणे जसजसे तयार होतील तसतसे त्या तयार केलेल्या पांकांत घालावे.   
 ज्वरिण त्यांत बेदाणा २० रु. भार, बदामाच्या बिया २० रु. भार चांगल्या बारीक पाकळ्या चाकूनें कापलेल्या व खडी सारखेचा भरडा २० रु. भार व वेळदोड्यांची पूड १ रु. भार हे सर्व पदार्थ त्यांत घालून सारखें कालवून परातीत ओतावा जरा मोकळा झाला ह्याणजे लाडू-लिंबा एवढे बांधावे. उत्तम होतान.

## शंभर पात्राचे भोजनाचें सामान.

पुणें मापी.

६ पायली तांदूळ.	२ शेर नेल.
१० पायली तुरीची डाळ.	२ शेर गूळ.
२५ शेर भाज्या वजनी	११० शेर खोबरे.
१६ शेर तूप पुरण पोळी असल्या	२ रु. भार हिंग
स व पक्कान असल्यास शेर	२ रु. भार जिरे.
३ पायलीचें पुरण व उन्हाळ्या	१० रु. भार हळद.
त २१ पायलीचें.	१११ शेर भाजीचा मसाला.
२ शेर मीठ.	१० रु. भार तांबडें तिरवट.
१० रु. भार मेथ्या.	३० रु. भार आमरीचा मसाला
१६ शेर दूध मढ्यास.	१ शेर पैरू मध्यम वजनी.
१२५ केळीची पानें.	२ शेर मुळे
२५० द्रोण.	२ शेर कांकडी.
२५ पात्रावळी.	१ शेर ओल्या मिर्चा

- |                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| १० रु. भार माहोन्या            | १० शेर कोथिंबीर.      |
| २५ लिंबें.                     | १ शेर केळीं पिकलेलीं  |
| १२५ पाट.                       | ११० शेर डाळ चरणीस     |
| १ शेर रांगोळी.                 | १ शेर वांगीं भरतास.   |
| १० शेर गुलाल.                  | १३ उदबत्या.           |
| ३ मासे केंशर गंधास किंवा रवे १ | २६ उदबत्यांचीं घरे.   |
| रुपया भार                      | १११ शेर चिंच.         |
| १ शेर हरभन्याची डाळ आमरी       | ३०० विड्याचीं पानें   |
| सयगैरे.                        | १० शेर सूपारी.        |
| ११० शेर भुयमुगाचे दाणे.        | २ रु. भार लबंगा.      |
| २ रु. भार वेळदीडे.             | १ रु. भार कात गोळ्या. |
| १ रु. भार पत्री.               | २ रु. भार चुना.       |
| १२५ फुले गुलाबाचीं.            | ४११ तोळे गुळब पाणी.   |
| ३ मासे अंतर.                   |                       |

द्या प्रमाणें सामान असावें व पक्कानें बुदीचे लाडू ३ पायलीचे, जिलबी ४ पायलीची, सारवर भात व जिलबी करणें तर प्रत्येक दोन पायलीचीं करावीं, मोतीचूर २११ पायलीचा, पांढरे पोळीस ६ पायली गहू व २५ शेर सारवर असावी, दळ्या ५ पायलीचा, बेसन ५ पायलीचे, चुट्या चुरमा ५ पायलीचा, घीवर २११ पायलीचे, पुरी ३ पायलीची व बफी ३० शेर, श्रीखंड चांगले दोनमण दुधाचे, बासंदी २११ मण दुधाची, आटी व क्षीर ३ मण दुधाची या पैकीं कोणतें ही पक्काने करणें तर वर लिहिल्या प्रमाणें असावें. व आचारी १ खरपट्या १ पोळक्या १ वाटपी ४ पाणक्या १ द्या प्रमाणें शंभू, पात्रास सामान लागतें.

# सूयशास्त्र.

(स्वयंपाकशास्त्र)

## शकटिपत्र.

श्रुष्ट.	पंक्ति.	अशकट.	शकट.
४	१७	१ भार लवंगा स्वरदून त्यांत हा- काच्या	१ भार लवंगा त्यांत टाकाच्या.
५	२५	लवंगांचा भरडा त्यांत	लवंगा त्यांत
६	२४	करितात	करितात
९	१९	आणि मिऱ्यांचा भरडा इत्यादि	आणि मिऱ्यांचा भरडा व मीठ ५ भार इत्यादि
१०	३	आणि कढ आल्यावर बोटचेपी	आणि कढ आल्यावर ५ भार मी ठ घालून बोटचेपी
१८	२७	ओल्या पिरच्या, थोडी	ओल्या पिरच्या, १ भार
३२	१५	त्या प्रमाणें पांक	त्या प्रमाणें ९० भार साखरेचा पांक
३३	१५	झारा वरच्यावर दोन तीन चाणे झाल्यावर धुवीन जावा	झारा दर घाण्यास धुवीन जावा
३३	१८-२०	नंतर दोन शेर साखर घेऊन पा- क करणें तो प्रथम कच्चा पांक रून त्यांतून त्या बुंदीच्या दाण्या स आळून फेंसून देवावे. नंतर पा- का पांक करून त्यांत फेंसलेले बुंदीचे दाणे	नंतर अडीच शेर साखर घेऊन पक्का पांक करून त्यांत बुंदी चे दाणे
३८	२५	काढावे.	काढावे. शेरभर रव्यास साखर-
३९	३२	पाहिजे.	पाहिजे. नूय शेर रव्यास ६० रु. भार
३९	३४	९ रु. भार नूय,	५ रु. भार नूय

४ शेर रव्यास

शहरिपत्र.

पृष्ठ.	पंक्ति	अशहरि.	शहरि.
३९	२५	१०० रु. भार हरभय्यांचे डाळीचें पीठ अशीं घेऊन दुधांत	३० रु. भार हरभय्यांचे डाळीचें पीठ १०० रु. भार उडदाचे डाळीचें पीठ अशीं घेऊन पाण्यांत कोलवा वें निलेंप पाहिजेतर दुधांत
३९	२७	रसभरित पिवळीं घेऊन कापून पिवळाचीं आणि तें पीठ झाडून	रसभरीत १ पिवळीं घेऊन कापून पिवळाचीं पाण्यांत भिजविलें असतां त्यांत दही ५ भार आंबट घालावें आणि तें पीठ काळ वून झाडून
४०	४	वून ठेवावें.	कून प्रहर रात्रीं भिजवून ठेवावें.
४०	१	८० रु. भार	१०० रु. भार
४०	३	असल्यास दुध शिंपडून	असल्यास दूध, गवरकट्यास पाणी शिंपडून
४०	६	६० रु. भार	५० रु. भार
४०		हाणजे बाहेर	हाणजे परतून बाहेर
५२	२	असें एक दोन दिवस करावें	असें दोन दिवस ४ शेर साखरेत करावें
११२	२०	३० शेर, श्रीखंड चांगलें दोनमण दुधाचें, बासंदी २॥ मण दुधाची आरीव	३० शेर अथवा श्रीखंड चांगलें दोनमण दुधाचें किंवा बासंदी २॥ मण दुधाची अथवा आरीव

